

Instruction Manual

Rice Cooker & Food Steamer



AROMA®

"America's Favorite Rice Cooker™"



**Questions or concerns
about your rice cooker?**
Before returning to the store...



Aroma's customer service
experts are happy to help.
Call us toll-free at
1-800-276-6286.



Answers to many common
questions and even
replacement parts can be
found online. Visit
www.AromaCo.com/Support.

AROMA®

"La arrozera favorita de los Estados Unidos™"



**?Preguntas o dudas acerca
de su arrozera?**
Antes de regresar a la tienda...



Nos expertos de servicio al cliente
estará encantado de ayudarle.
Llámenos al número gratuito a
1-800-276-6286.



Las respuestas a muchas
preguntas comunes e incluso
piezas de repuesto se pueden
encontrar en línea. Visita:
www.AromaCo.com/Support.



Manual de instrucciones

Arrocera y vaporera



Felicidades por comprar la Aroma® Arrocera Digital para 14 Tazas. ¡En cualquier momento, usted estará preparando arroz fantástico, de la calidad de un restaurante, con el toque de un botón! Ya sea que el grano sea largo, mediano o corto, esta máquina está calibrada especialmente para cocinar todas las variedades de arroz, incluyendo el arroz integral de cocinar, con un esponjado perfecto.

Además del arroz, su nueva Arrocera Aroma® es ideal para platillos saludables cocinados en una sola olla para toda la familia. La cómoda charola de vapor se inserta directamente encima el arroz, permitiéndole cocinar vegetales y carnes frescas al vapor al mismo tiempo, en la misma olla. Los alimentos al vapor encierran sus nutrientes y bajos en calorías como fáciles de preparar.

La función para Sautéados (Sauté) es ideal para preparar con facilidad: arroz a la Mexicana, arroz risotto, pilafs ¡y mas!

Pero esto no es todo. ¡Su nueva arrocera también es grandiosa para sopas, caldos, sopas de mariscos, jambalaya, frittatas para el desayuno, dips y hasta postres! En la parte trasera de este manual se incluyen varias deliciosas recetas.

Este manual contiene instrucciones para usar su arrocera y sus configuraciones digitales preprogramadas, así como todos los accesorios que se incluyen. También se incluyen tablas útiles de medida para cocinar arroz y otros alimentos al vapor.

Para más información acerca de su arrocera o el servicio del producto, recetas y soluciones de otros electrodomésticos, por favor visítenos en línea en www.AromaCo.com.

Publicada Por:
Aroma Housewares Co.
6469 Flanders Drive
San Diego, CA 92121
U.S.A.
1-800-276-6286
www.AromaCo.com
©2012 Aroma Housewares Company
Todos los derechos reservados.



Congratulations on your purchase of the Aroma® 14-Cup Digital Rice Cooker. In no time at all, you'll be making fantastic, restaurant-quality rice at the touch of a button! Whether long, medium or short grain, this cooker is specially calibrated to prepare all varieties of rice, including tough-to-cook whole grain brown rice, to fluffy perfection.

In addition to rice, your new Aroma® Rice Cooker is ideal for healthy, one-pot meals for the whole family. The convenient steam tray inserts directly over the rice, allowing you to cook moist, fresh meats and vegetables at the same time, in the same pot. Steaming foods locks in their natural flavor and nutrients without added oil or fat, for meals that are as nutritious and low-calorie as they are easy.

And the patent-pending Sauté-Then-Simmer Technology™ is ideal for the easy preparation of Spanish rice, risottos, pilafs, packaged meal helpers, stir fries and more!

But it doesn't end there. Your new rice cooker is also great for soups, stews, stocks, gumbos, jambalaya, breakfast frittata, dips and even desserts! Several delicious recipes are included at the back of this manual, and even more are available online at **www.AromaCo.com**.

This manual contains instructions for using your rice cooker and its convenient pre-programmed digital settings, as well as all of the accessories included. There are also helpful measurement charts for cooking rice and steaming.

For more information on your Aroma® Rice Cooker, or for product service, recipes and other home appliance solutions, please visit us online at **www.AromaCo.com**.

Published By:
Aroma Housewares Co.
6469 Flanders Drive
San Diego, CA 92121
U.S.A.
1-800-276-6286
www.AromaCo.com
©2012 Aroma Housewares Company
All rights reserved.



IMPORTANT SAFEGUARDS

Basic safety precautions should always be followed when using electrical appliances, including the following:

1. **Important: Read all instructions carefully before first use.**

2. Do not touch hot surfaces. Use the handles or knobs.

3. Use only on a level, dry and heat-resistant surface.

4. To protect against electrical shock, do not immerse cord, plug or the appliance in water or any other liquid.

5. Close supervision is necessary when the appliance is used by or near children.

6. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow unit to cool before putting on or taking off parts and before cleaning the appliance.

7. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Contact Aroma® customer service for examination, repair or adjustment.

8. The use of accessory attachments not recommended by Aroma® Housewares may result in fire, electrical shock or injury.

9. Do not use outdoors.

10. Do not let cord touch hot surfaces or hang over the edge of a counter or table.

11. Do not place on or near a hot burner or in a heated oven.

12. Do not use the appliance for other than its intended use.

13. Extreme caution must be used when moving the appliance containing rice, hot oil or other liquids.

14. Do not touch, cover or obstruct the steam vent on the top of the rice cooker as it is extremely hot and may cause scalding.

15. Use only with a 120V AC power outlet.

16. Always unplug from the base of the wall outlet. Never pull on the cord.

17. The rice cooker should be operated on a separate electrical circuit from other operating appliances. If the electrical circuit is overloaded with other appliances, the appliance may not operate properly.

18. Always make sure the outside of the inner pot is dry prior to use. If the inner pot is returned to the cooker when wet, it may damage or cause the product to malfunction.

19. Use extreme caution when opening the lid during or after cooking. Hot steam will escape and may cause burns.


20. Rice should not be left in the inner pot with the “Keep-Warm” function on for more than 12 hours.

21. To prevent damage or deformation, do not use the inner pot on a stovetop or burner.

22. To disconnect, turn any control to “OFF,” then remove the plug from the wall outlet.

23. To reduce the risk of electrical shock, cook only in the removable inner pot provided.

24. This appliance is not intended for deep frying foods.
- SAVE THESE INSTRUCTIONS

1
- 

MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Quando se usen aparatos electricos, siempre deberán observarse las precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

1. **Importante: Antes de usarse por favor lea todas las instrucciones cuidadosamente.**

2. No toque las superficies calientes, utilice las manijas o las perillas.

3. Úsese solo en superficies secas, planas y resistentes al calor.

4. Para protegerse contra una descarga eléctrica, no sumerja el cordón, el enchufe o el aparato en agua o cualquier otro líquido.

5. Si el aparato es usado por niños, o cerca de ellos, se recomienda una estrecha supervisión.

6. Desconéctese del enchufe cuando no esté en uso y antes de lavarse. Permita que el aparato se enfríe antes de agregarle o quitarle piezas.

7. No se opere ningún aparato con un cordón o enchufe dañado, o bien cuando haya funcionamiento defectuosamente. Por favor contacte a nuestro servicio a clientes para que lo examinen, lo reparen o lo ajusten.

8. El uso de refacciones o accesorios no recomendados por Aroma® Housewares puede ocasionar fuego, un choque eléctrico o una lesión.

9. No se utilice a la intemperie.

10. No permitan que el cordón haga contacto con superficies calientes o que cuelgue de alguna mesa o mostrador.

11. No lo coloque sobre, o cerca, de un calentador o de un horno caliente.

12. No se use el aparato para otro uso diferente al deseado.

13. Cuando utilice el aparato conteniendo arroz, aceite caliente o otros líquidos, úselo con mucha precaución.

14. No toque, cubra u obstruya el ventilador de vapor situado en la parte superior de su olla de presión, ya que el calor es extremo y le puede escaldar.

15. Úsese solo con un enchufe eléctrico de 120V AC. (corriente alternativa).

16. Siempre desconecte el enchufe de la pared, nunca jale el cordón.

17. Su arrozera debe de operarse en un circuito eléctrico separado de otros aparatos en funcionamiento. Si el circuito eléctrico se sobrecarga con otros aparatos esto puede: bien dañar al aparato o bien causar que este no funcione adecuadamente.

18. Cerciórese siempre que el exterior de la olla interior esté seca antes de ser usada. Si la olla se regresa mojada a la olla puede dañar al aparato o provocar que no funcione apropiadamente.

19. Use precaución extrema cuando abra la tapa y durante, o inmediatamente después, de cocinar. El vapor ardiente puede escaparse y causar serias quemaduras.

20. No deje el arroz en la olla interior por más de 12 horas cuando la función esté en “Conservar caliente” (Keep-Warm).

21. Para prevenir y evitar daño o deformación no se use la olla interior en una estufa u hornilla.

22. Para desconectar póngase el control en “OFF” (desconectar) y después separe el cable del enchufe en el muro.

23. Para evitar el riesgo de un choque eléctrico cocine solo en la charola interior removible que le ha sido proporcionada.

24. Este aparato no está diseñado para freír alimentos profundo.

25. Este aparato no está diseñado para freír alimentos profundo.

ESTE APARATO ES PARA USO DOMÉSTICO.

Ploja polarizada

Si este aparato tiene **ploja polarizada**:

Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este ploja intencionalmente solo debe de enchufar un lado en enchufes de luz de ploja polarizada. Si la clavija no entra completamente, da vuelta a la clavija. Si aun la clavija no puede entrar, llame a un electricista calificada. No intente de modificar la clavija, es muy peligroso. Si este estropeado el cordón eléctrico, hay que ser reemplazado por el fabricante o su agencia de servicio u otra persona calificada para hacer que se evita cualquier peligro.

- Se proporciona un cable eléctrico corto con el propósito de reducir el riesgo de tropezarse o enredarse con un cable más largo.
- Hay cables de extensión más largos disponibles y deben ser usados con sumo cuidado.
- Si se usa un cable de extensión más largo:
 - La clasificación eléctrica marcada en el cable de extensión debe ser por lo menos igual que la clasificación eléctrica del aparato.
 - El cable más largo debe ser colocado de manera que no cuelgue por el borde del mostrador o mesa en donde pudiera ser jalado por un niño o alguien pudiera tropezarse con el cable sin querer.

Instrucciones de cable corto



DO NOT DRAPE CORD!



Short Cord Instructions

- A short power-supply cord is provided to reduce the risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- Longer extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
- If a longer extension cord is used:
 - The marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
 - The longer cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or tabletop where it can be pulled by children or tripped over unintentionally.

Polarized Plug

This appliance has a **polarized plug** (one blade is wider than the other); follow the instructions below:

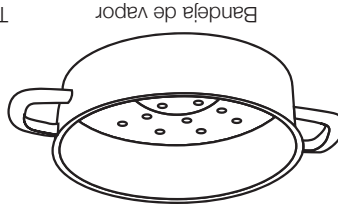
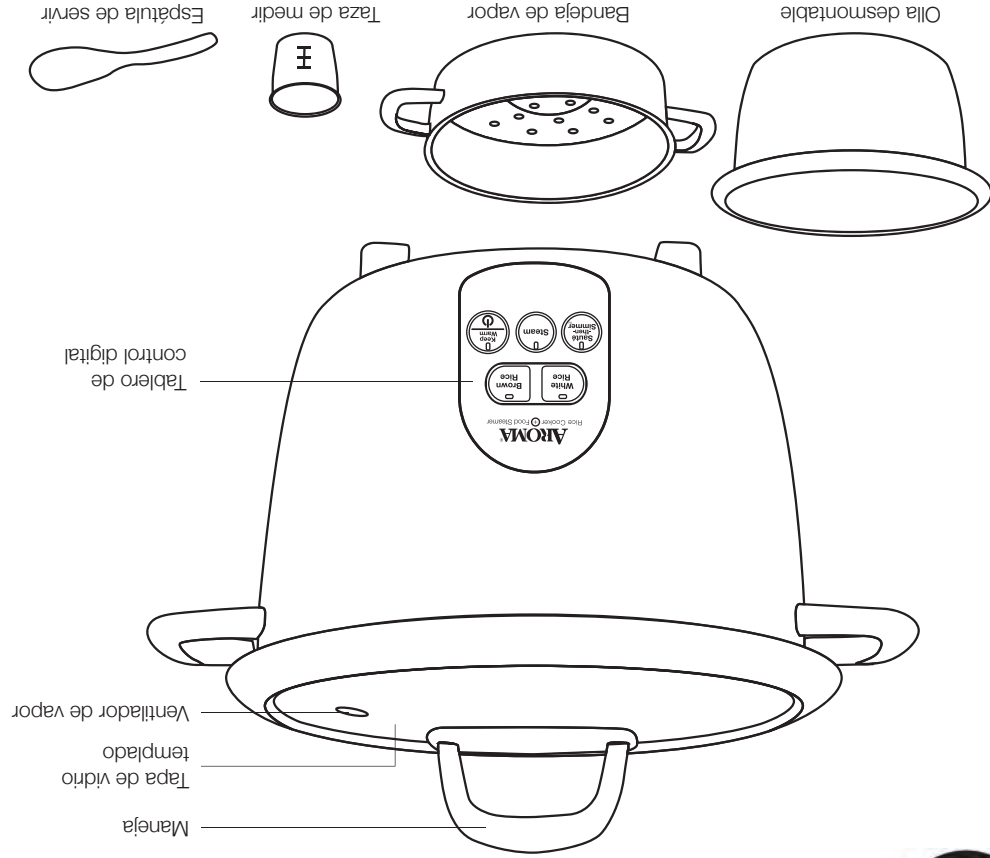
To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.

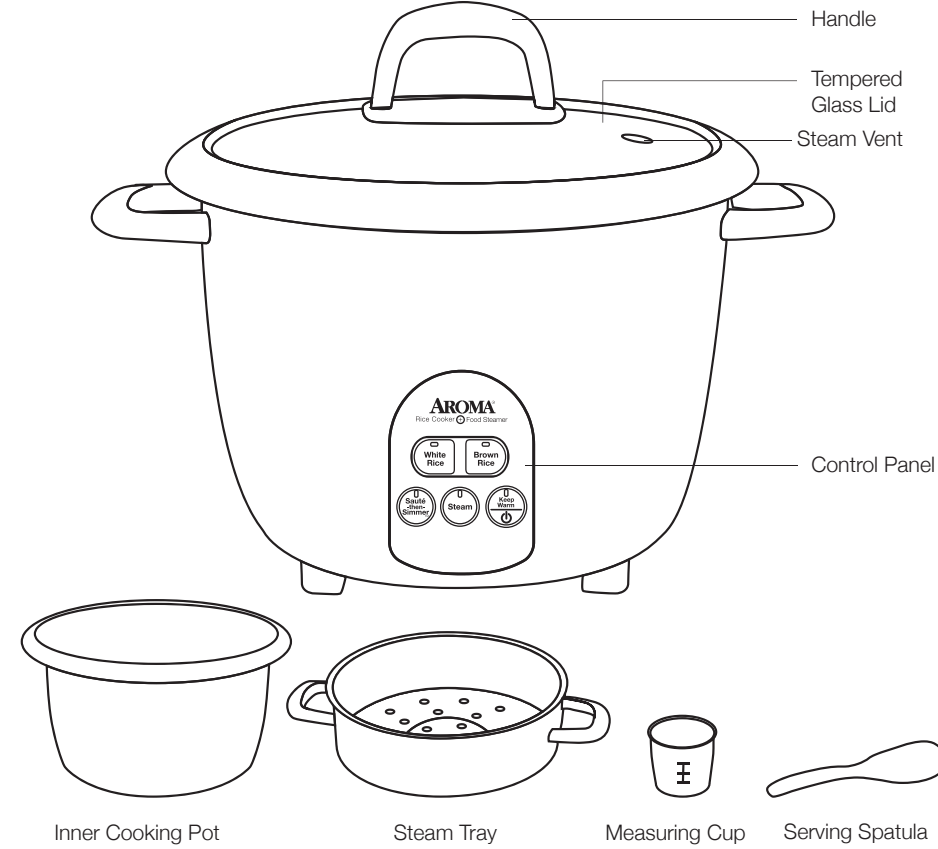
THIS APPLIANCE IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY.

MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD (CONT.)

IDENTIFICACION DE LAS PARTES



PARTS IDENTIFICATION



Digital Controls



White Rice
The WHITE RICE button cooks restaurant-quality rice automatically.



Brown Rice
The BROWN RICE button is ideal for cooking brown rice and other tough-to-cook whole grains to perfection.



Sauté-then-Simmer™
The SAUTÉ-THEN-SIMMER™ button is for Aroma®'s patent-pending Sauté-Then-Simmer™ Technology. Able to sauté foods at a high heat and automatically switching over to its simmer mode once liquid is added. It's perfect for Spanish rice, chili, risotto, stir fries and much more!



Steam
The STEAM button is perfect for quickly steaming delicious meats and vegetables.



Keep-Warm/Power
The KEEP-WARM/POWER button serves two purposes. It will need to be pressed to turn the rice cooker on and off. The "Keep-Warm" mode automatically switches on once rice is cooked to keep it warm and fresh.

Controles digitales



Arroz blanco
El botón ARROZ BLANCO (WHITE RICE) cocina arroz automáticamente con la calidad de un restaurante.



Arroz integral
El botón ARROZ INTEGRAL (BROWN RICE) es ideal para cocinar a punto arroz integral y otros granos enteros que requieren un tiempo de cocción más largo.



Sauté-Then-Simmer™
El botón SAUTÉ-THEN-SIMMER™ es para la tecnología con patente pendienteauté-then-simmer™ de Aroma. Sautéa los ingredientes a alta temperatura y cambia automáticamente al modo de hervir a fuego lento cuando se agrega el líquido. Ideal para arroz español, chili, risotto, comidas saiteadas y mucho más.



Vapor
El botón VAPOR (STEAM) cocina a punto platos principales y guarniciones saludables.



Conservar caliente/Encendido
El botón CONSERVAR CALIENTE/ENCENDIDO (KEEP-WARM/POWER) tiene dos propósitos. Necesita presionar para encender y apagar la arroquera. El modo de "conservar caliente" se enciende automáticamente una vez que el arroz cocina para mantenerlo caliente y fresco.



- No uses ningún producto de limpieza abrasivo ni estropajo.
- No sumerjas ni la base del hervidor, ni el cordón, ni el enchufe en agua en ningún momento.



ANTES DEL PRIMER USO

1. Lee todas las instrucciones y las salvaguardias importantes.
2. Sacar todos los materiales contenidos y el embalaje y asegurarse que sean entregadas en buena condición todas las partes.
3. Desgarrar todas las bolsas plásticas porque pueden poner los niños en riesgo éstas.
4. Lavar la tapa y todos los accesorios en agua tibia y jabonosa. Enjuágalos y sécalos bien.
5. Quitar la olla desmontable del hervidor y lavarla en agua tibia y jabonosa. Enjuágala y sécala bien.
6. Pasar un trapo húmedo a la parte principal de la arrocera para limpiarlo bien.



- Do not use abrasive cleaners or scouring pads.
- Do not immerse the rice cooker base, cord or plug in water at any time.

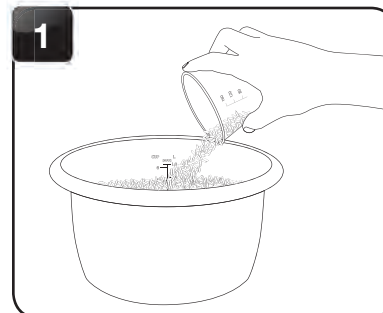


BEFORE FIRST USE

1. Read all instructions and important safeguards.
2. Remove all packaging materials and check that all items have been received in good condition.
3. Tear up all plastic bags as they can pose a risk to children.
4. Wash lid and accessories in warm, soapy water. Rinse and dry thoroughly.
5. Remove the inner cooking pot from the rice cooker and clean with warm, soapy water. Rinse and dry thoroughly.
6. Wipe body clean with a damp cloth.



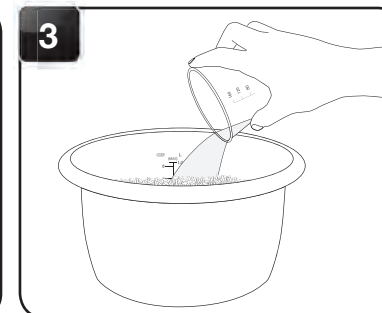
HOW TO COOK RICE



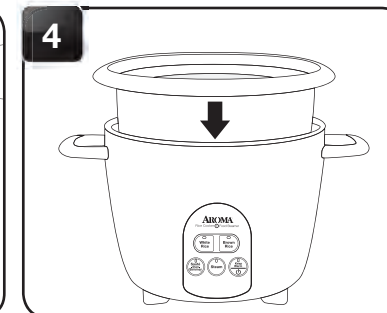
1 Using the provided measuring cup, add rice to the inner cooking pot.



2 Rinse rice to remove excess starch. Drain.



3 Fill with water to the line which matches the number of cups of rice being cooked.



4 Place the inner cooking pot into the rice cooker.



NOTE

- Before placing the inner cooking pot into the rice cooker, check that the inner cooking pot is dry and free of debris. Adding the inner cooking pot when wet may damage the rice cooker.

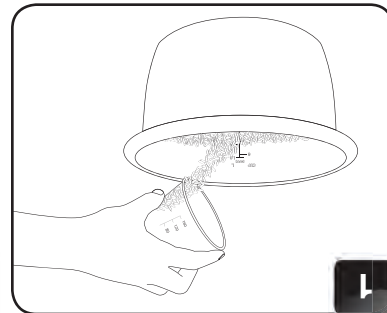


HELPFUL HINTS

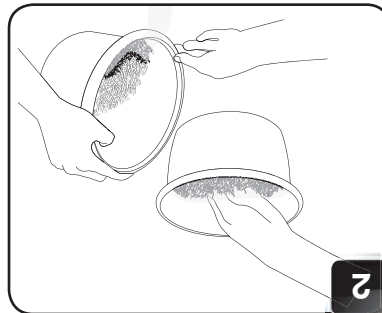
- If you misplace the measuring cup, a $\frac{3}{4}$ standard US cup is an exact replacement.
- To add more flavor to rice, try substituting a favorite meat or vegetable broth or stock. The ratio of broth/stock to rice will be the same as water to rice.
- For approximate rice cooking times and suggested rice/water ratios, see the "Rice/Water Measurement Table" on **page 7**.



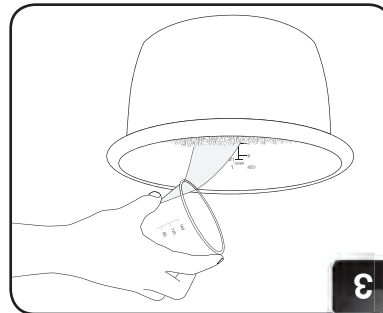
PARA COCER ARROZ



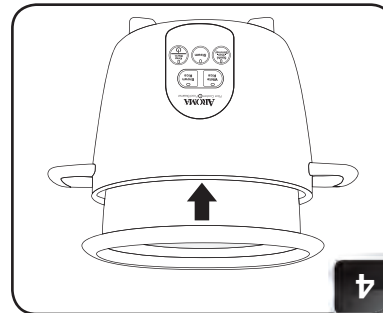
1 Por usar la taza de medir provista, añada arroz a la olla desmontable.



2 Enjuaga el arroz para quitar el almidón excedente. Cuelalo.



3 Llena la olla desmontable con agua hasta la línea que corresponde al número de tazas de arroz que quieres cocer.



4 Pon la olla desmontable en la arrocera.



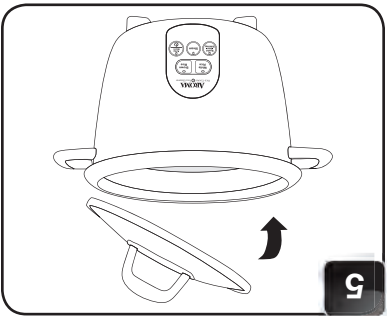
**CONSEJOS
ÚTILES**

- Si pierde la taza de medir, una taza de .75 norma de EE.UU. es un reemplazo exacto.
- Para agregarle una dimensión extra de sabor al arroz, trate de sustituirlo con una variedad de su caldo de carne o de verduras favoritos; el índice porcentual de caldo/arroz debe de ser el mismo que el de agua con el arroz.
- Para los tiempos de cocer aproxímadlos y las proporciones de arroz-agua recomendadas, consulta la "Tabla de medidas arroz/agua" en la **página 7**.

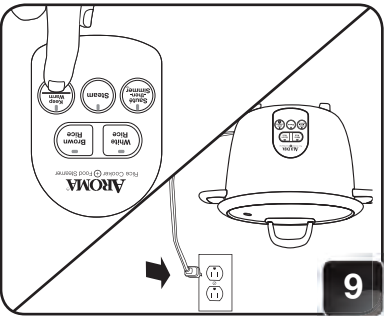


NOTA

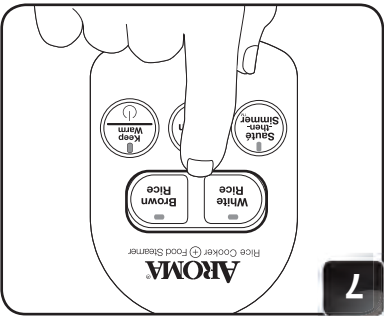
- Antes de poner la olla desmontable en la arrocera, asegúrate que esté seca y limpia la olla. Puede dañar la arrocera el añadir de una olla mojada.



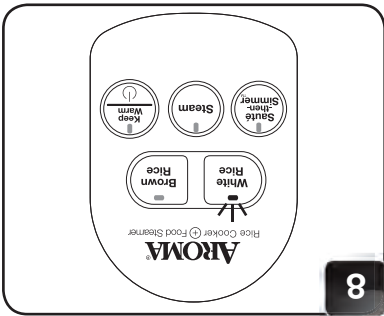
Pon la tapa de vidrio templado seguramente sobre la arrocera.



Enchufa el cordón en una salida disponible. Oprime el botón ENCENDIDO (KEEP-WARM/POWER)



Oprime el botón de ARROZ BLANCO (WHITE RICE) o el botón de ARROZ INTEGRAL (BROWN RICE).

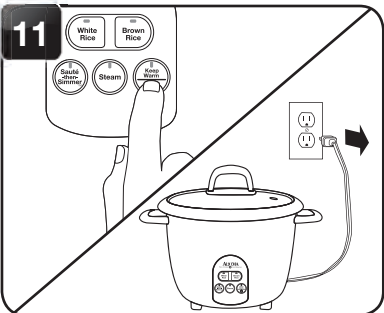


La arrocera se comienza a cocinar. Se encendera la luz indicadora.

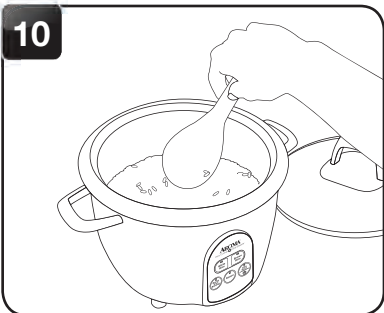


NOTE

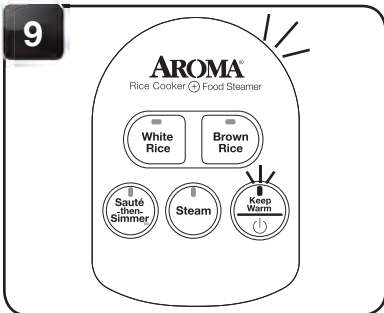
- Do not leave rice on "Keep-Warm" for more than 12 hours.
- Brown rice requires a much longer cooking cycle than other rice varieties due to the extra bran layers on the grains. The "Brown Rice" function on this rice cooker allows extra time and adjusted heat settings in order to cook the rice properly. If it appears the rice cooker is not heating up immediately on the "Brown Rice" function, this is due to a low-heat soak cycle that precedes the cooking cycle to produce better brown rice results.



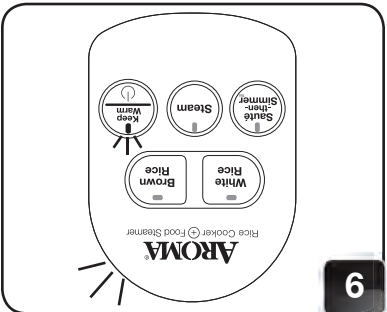
When finished serving, turn the rice cooker off by pressing the KEEP-WARM/POWER button and unplug the rice cooker.



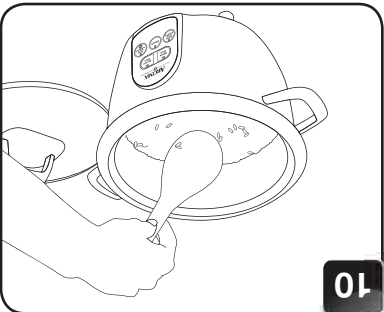
For better results, stir the rice with the serving spatula to distribute any remaining moisture.



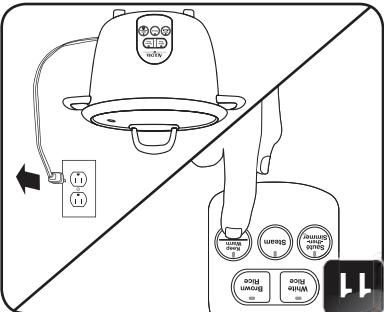
When rice is ready, the rice cooker will beep and automatically switch to "Keep-Warm."



En cuanto está cocido el arroz, pitara y se cambiará automáticamente al estado de "conservar caliente".

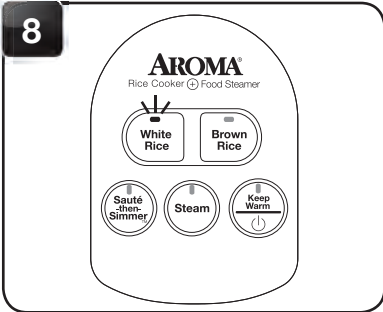


Para mejores resultados, agita el arroz con la pala de servir para distribuir cualquier humedad que quede.

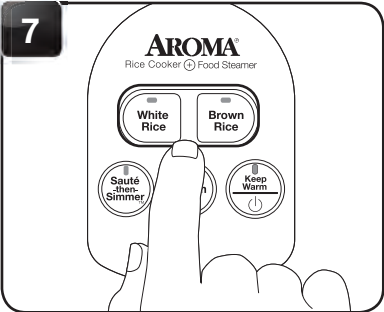


Cuanda haya servido, apague la arrocera presionando el botón de CONSERVAR CALIENTE/ ENCENDIDO (KEEP-WARM/POWER) y desenchúfelo.

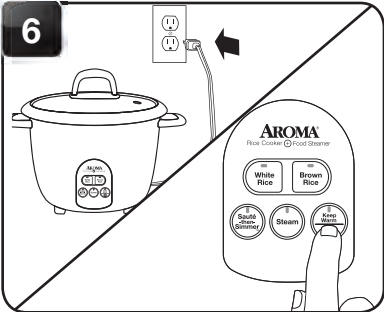
- No deje el arroz en el modo "conservar caliente" por más de 12 horas.
- El arroz integral necesita un tiempo de cocer mucho más largo que el de otros tipos debido a las capas extras alrededor de los granos. Deja tiempo extra y posiciones de calentar ajustadas la función de "Arroz Integral" de este hervidor para que cueza bien el arroz. Si te parece que no calienta inmediatamente el hervidor a la posición de "Arroz Integral", es debido a un ciclo de bajo calor de calar que precede el ciclo de cocinado para que produzca mejores resultados para arroz integral.



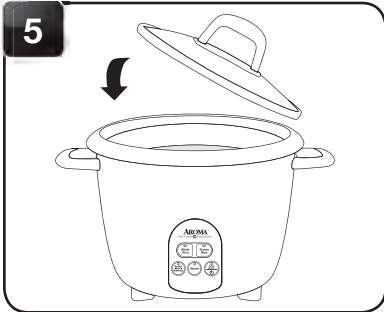
The indicator light will illuminate and the rice cooker will begin cooking.



Press the WHITE RICE or BROWN RICE button, depending upon the type of rice being cooked.



Plug the power cord into an available outlet. Press the KEEP-WARM/POWER button to turn the rice cooker on.



Place the tempered glass lid securely onto the rice cooker.





RICE/WATER MEASUREMENT TABLE

UNCOOKED RICE	RICE WATER LINE INSIDE POT	APPROX. COOKED RICE YIELD	COOKING TIMES
2 Cups	Line 2	4 Cups	WHITE RICE: 30-35 Min. BROWN RICE: 90-100 Min.
3 Cups	Line 3	6 Cups	WHITE RICE: 32-37 Min. BROWN RICE: 95-105 Min.
4 Cups	Line 4	8 Cups	WHITE RICE: 34-39 Min. BROWN RICE: 100-110 Min.
5 Cups	Line 5	10 Cups	WHITE RICE: 38-43 Min. BROWN RICE: 105-115 Min.
6 Cups	Line 6	12 Cups	WHITE RICE: 40-45 Min. BROWN RICE: 110-120 Min.
7 Cups	Line 7	14 Cups	WHITE RICE: 41-46 Min. BROWN RICE: 115-125 Min.



- Do not place more than 7 cups, using the provided measuring cup, of uncooked rice into this rice cooker at one time. **The maximum capacity for this rice cooker is 7 cups raw rice**, which produces 14 cups of cooked rice, using the provided measuring cup.
- Rinse rice before placing it into the inner cooking pot to remove excess bran and starch. This will help reduce browning and sticking to the bottom of the pot.
- This chart is only a general measuring guide. As there are many different kinds of rice available (see “About Rice” on **page 21**), rice/water measurements may vary.



- No ponga más que 7 tazas de arroz crudo en la olla desmontable. **La capacidad máxima de la arroceras es 7 tazas de arroz crudo** que se equivale a 14 tazas de arroz.
- Enjuaga el arroz antes de ponerlo en la olla para quitar el salvado y el almidón excesivos. Esto ayudará a reducir el acaramelar y el pegar al fondo de la olla.
- Esta tabla es solamente una guía de medir general. Como hay muchos tipos diferentes de arroz disponibles (lee “Acera del arroz” en la **página 21**), pueden variar las proporciones de arroz-agua.

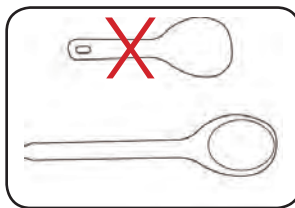
ARROZ CRUDO	LÍNEA ADENTRO DE LA OLLA	ARROZ COCIDO	TIEMPOS DE COCINAR
2 Tazas	Línea 2	4 Tazas	ARROZ BLANCO: 30-35 Min. ARROZ INTEGRAL: 100-105 Min.
3 Tazas	Línea 3	6 Tazas	ARROZ BLANCO: 32-37 Min. ARROZ INTEGRAL: 102-107 Min.
4 Tazas	Línea 4	8 Tazas	ARROZ BLANCO: 34-39 Min. ARROZ INTEGRAL: 110-115 Min.
5 Tazas	Línea 5	10 Tazas	ARROZ BLANCO: 38-43 Min. ARROZ INTEGRAL: 114-119 Min.
6 Tazas	Línea 6	12 Tazas	ARROZ BLANCO: 40-45 Min. ARROZ INTEGRAL: 116-121 Min.
7 Tazas	Línea 7	14 Tazas	ARROZ BLANCO: 41-46 Min. ARROZ INTEGRAL: 118-123 Min.
8 Tazas	Línea 8	16 Tazas	ARROZ BLANCO: 43-48 Min. ARROZ INTEGRAL: 120-125 Min.
9 Tazas	Línea 9	18 Tazas	ARROZ BLANCO: 44-49 Min. ARROZ INTEGRAL: 123-128 Min.
10 Tazas	Línea 10	20 Tazas	ARROZ BLANCO: 46-51 Min. ARROZ INTEGRAL: 125-130 Min.



TABLA DE MEDIDAS ARROZ/AGUA

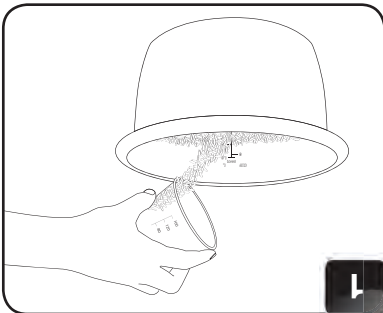


CUIDADO

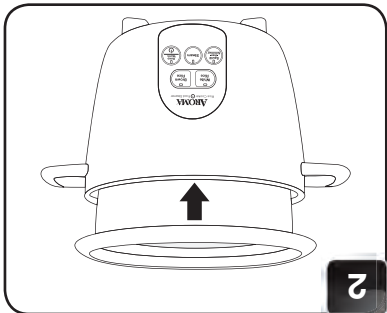


- No use la paleta para revolver arroz que viene incluida en el equipo para sautear. No está diseñada para usarse a altas temperaturas. Use una cuchara de madera de manija larga para batir comida durante el saiteado.

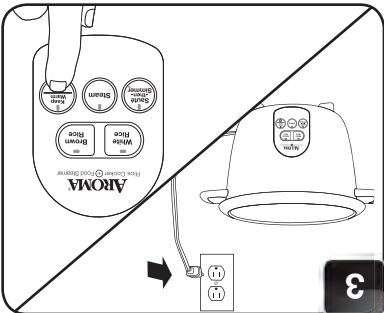
PARA USAR SAUTÉ-THEN-SIMMER™



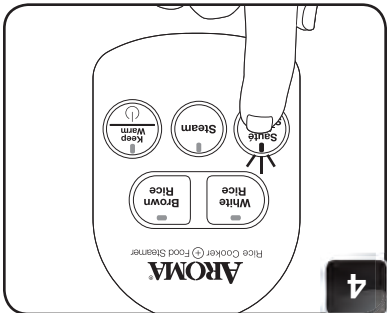
Agregue los ingredientes que van a ser saiteados/dorados.



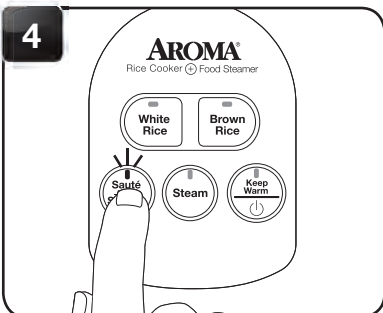
Pon la olla desmontable en la arrozera.



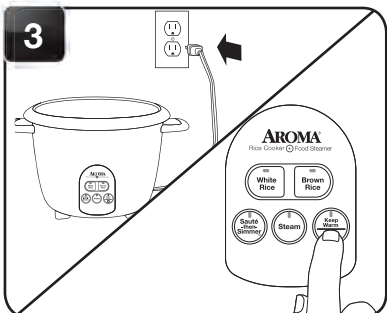
Enchufa el cordón en una salida disponible. Oprime el botón de CONSERVAR CALIENTE/ ENCENDIDO (KEEP-WARM/POWER) para encender la arrozera.



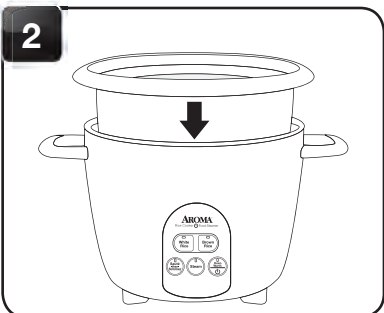
Presione el botón de SAUTÉ-THEN-SIMMER™ para comenzar saitear.



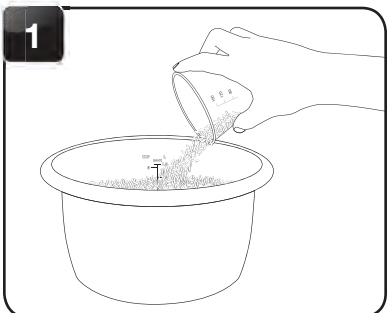
Press the SAUTÉ-THEN-SIMMER™ button to begin sautéing.



Plug the power cord into an available outlet. Press the KEEP-WARM/POWER button to turn the rice cooker on.



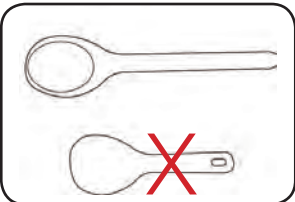
Place the inner cooking pot into the rice cooker.



Add ingredients to be sautéed/browned to the inner cooking pot.



NOTE

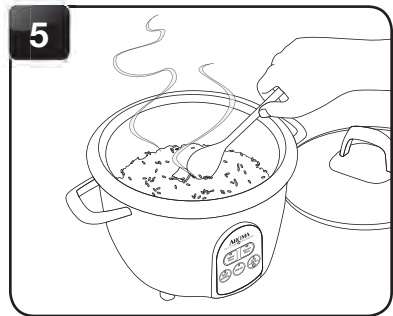


- Do not use the provided serving spatula to sauté. It is not intended to be used in contact with high temperatures. Use a long-handled wooden or heat-safe spoon to stir food while sautéing.

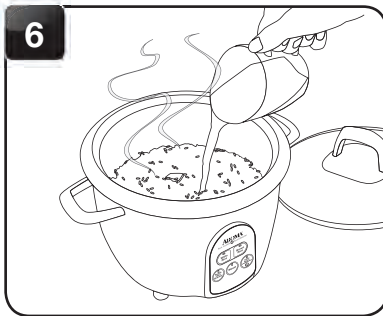
HOW TO USE SAUTÉ-THEN-SIMMER™



TO USE SAUTÉ-THEN-SIMMER™ (CONT.)



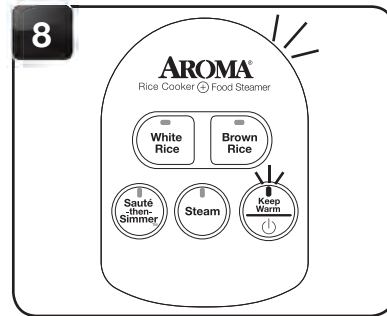
Using a long-handled wooden spoon, stir ingredients until sautéed/browned to the desired level.



Add other called for ingredients and liquid to the inner cooking pot.



The rice cooker will automatically switch to its “Simmer” mode. Place the lid securely onto the rice cooker and allow it to cook.

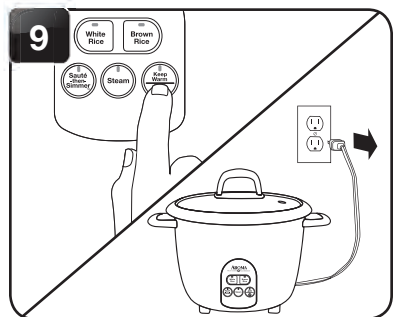


Once the meal has cooked, the rice cooker will beep and automatically switch over to “Keep-Warm.”

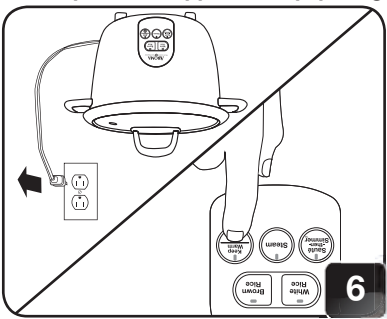


NOTE

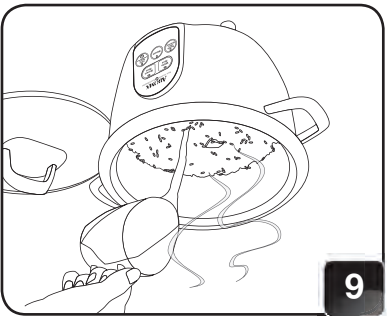
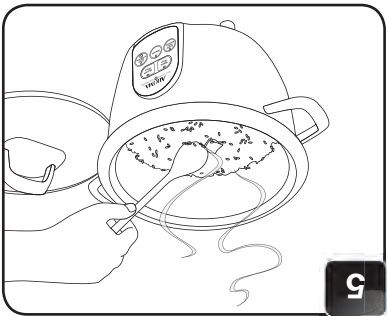
- Do not leave food on “Keep-Warm” for more than 12 hours.



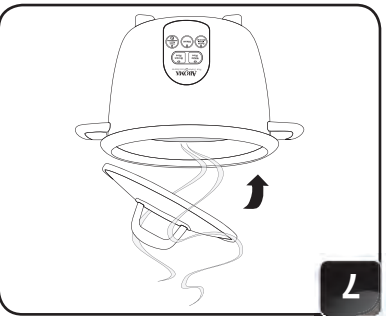
When finished serving, turn the rice cooker off by pressing the KEEP-WARM/POWER button and unplug the rice cooker.



Utilizando una larga cuchara de madera, agite los ingredientes hasta que se salteen/doren a su gusto.



Añadir otro ingredientes y el líquido



Cierre la tapa con seguridad y permitir la arrozera para cocinar.

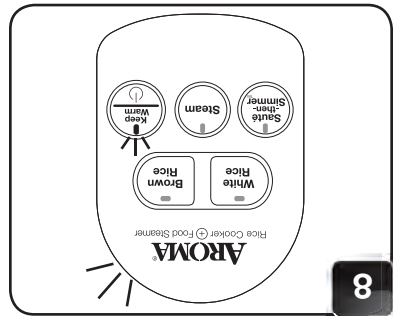


NOTA

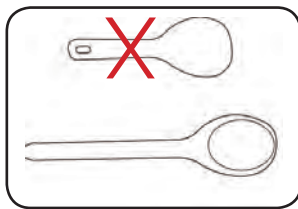
- No deje comida en el modo “conservar caliente” por más de 12 horas.

Cuando haya servido, apague la arrozera presionando el botón ENCENDIDO (KEEP-WARM/POWER) y desenchúfelo.

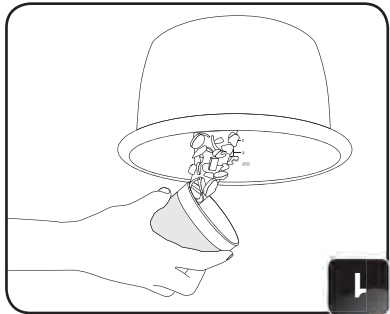
PARA USAR SAUTÉ-THEN-SIMMER™ (CONT.)



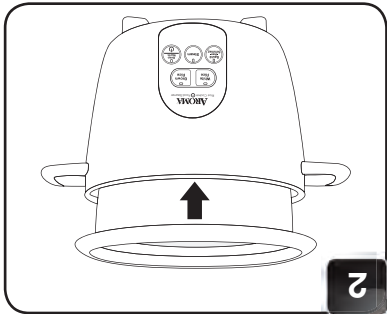
Cuando la comida esté listo, hará un pitido y cambiará automáticamente al modo “conservar caliente”.



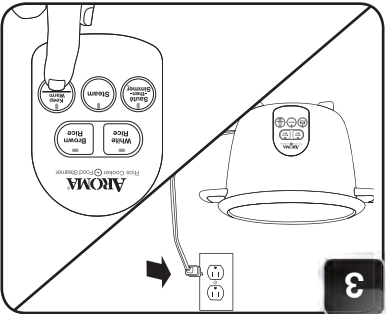
• **No use la paleta para revolver arroz que viene incluida en el equipo para saltear.** No está diseñada para usarse a altas temperaturas. Use una cuchara de madera de manija larga para batir comida durante el salteado.



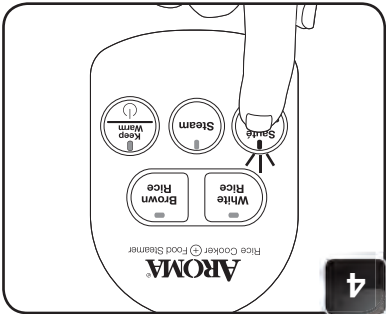
Agregue los ingredientes que van a ser salteados/dorados.



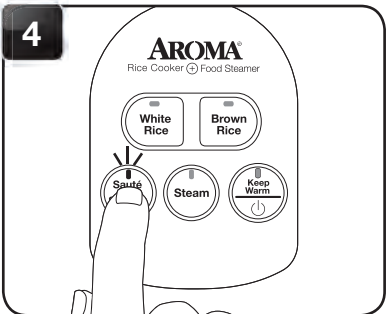
Pon la olla desmontable en la



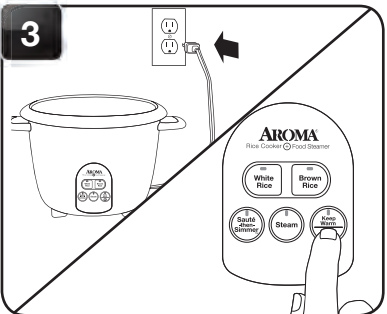
enchufa el cordón en una salida disponible. Oprime el botón de CONSERVAR CALIENTE/ ENCENDIDO (KEEP-WARM/POWER) para encender la arrocerera.



Presione el botón de SAUTÉ-THEN-SIMMER™ para comenzar saltear.



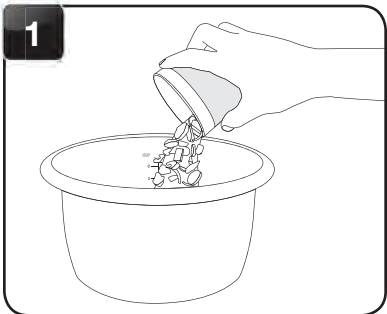
Press the SAUTÉ-THEN-SIMMER™ button to begin sautéing.



Plug the power cord into an available outlet. Press the KEEP-WARM/POWER button to turn the rice cooker on.



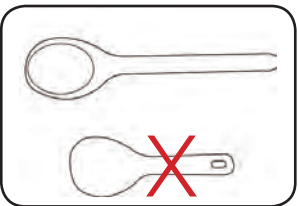
Place the inner cooking pot into the rice cooker.



Add ingredients to be sautéed/browned to the inner cooking pot.



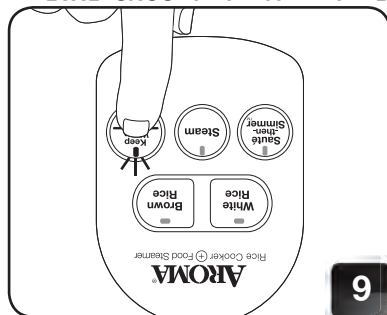
NOTE



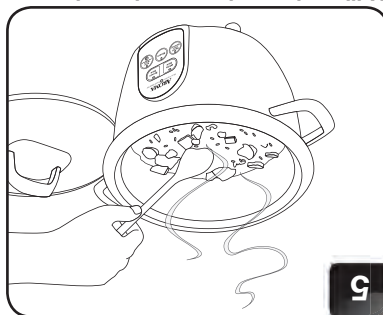
• **Do not use the provided serving spatula to sauté.** It is not intended to be used in contact with high temperatures. Use a long-handled wooden or heat-safe spoon to stir food while sautéing.



Cuando haya servido, apague la
arrocera presionando el botón
de CONSERVAR CALIENTE/
ENCENDIDO (KEEP-WARM/POWER)
y desenchúfelo.



Presione el botón de CONSERVAR
CALIENTE/ENCENDIDO (KEEP-
WARM/POWER) para cambiar al
modo de “conservar caliente”.

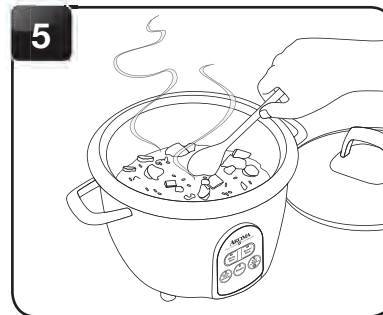


Utilizando una larga cuchara de
madera, agite los ingredientes hasta
que se sauteen/doren a su gusto.

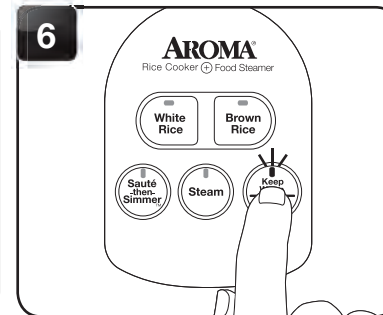
PARA SALTEAR SÓLO (CONT.)



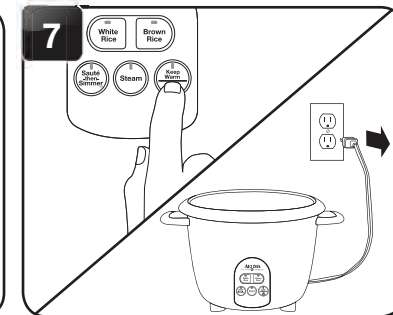
TO SAUTÉ ONLY (CONT.)



Using a long-handled wooden
spoon, stir ingredients until sautéed/
browned to the desired level.



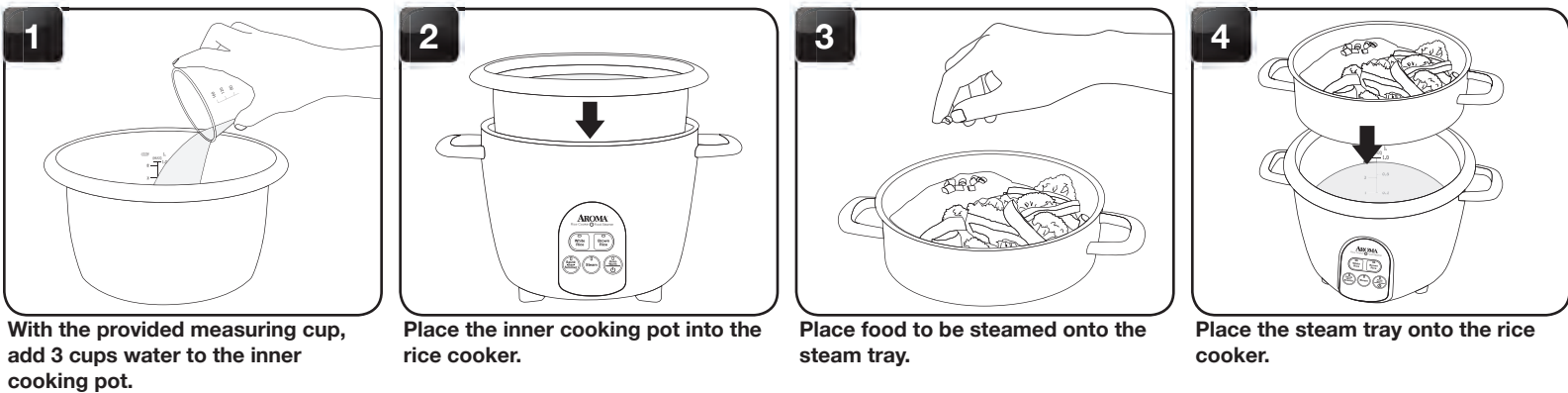
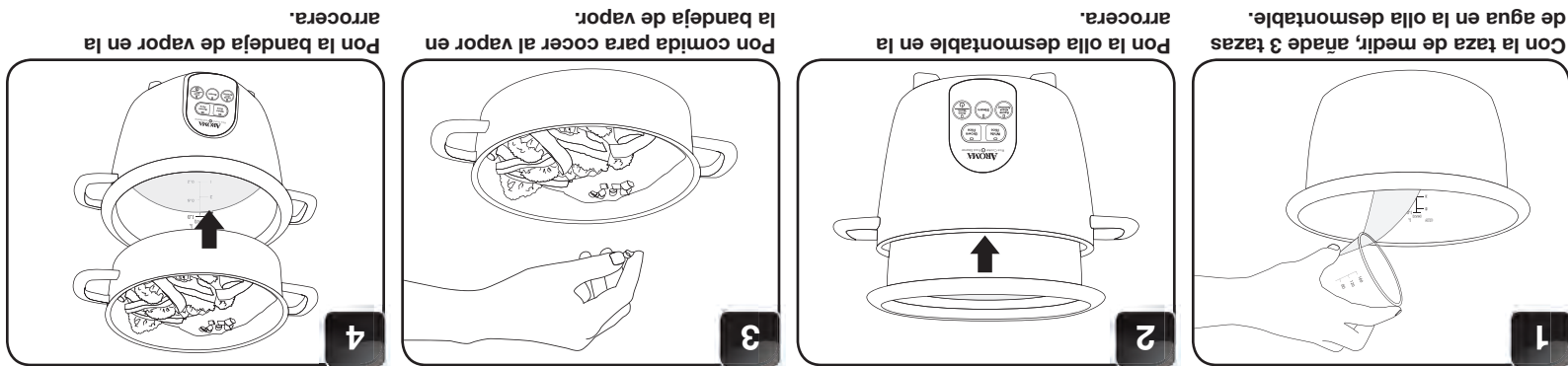
Press the KEEP-WARM/POWER
button to switch the rice cooker to
“Keep-Warm.”



When finished serving, turn the rice
cooker off by pressing the KEEP-
WARM/POWER button and unplug
the rice cooker.

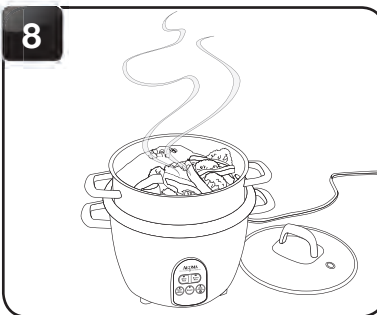


- Se puede poner las comidas más pequeñas sobre un plato refractario, y después se puede ponerlo sobre la bandeja. Papel pergamino o papel de aluminio se pueden utilizar también. Coloque lo en el centro de la bandeja de vapor y asegúrese de que no crea un sello en la parte inferior de la bandeja de vapor. Para obtener los mejores resultados, se recomienda perforaciones pequeñas en el papel o el papel de aluminio.
- Para los tiempos de cocer al vapor y los volúmenes de agua recomendados, lee las tablas de cocer al vapor para carnes y vegetales en la **página 16**.

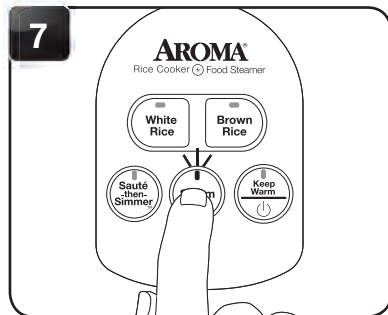


- Smaller foods may be placed on a heat-proof dish and then placed onto the steam tray. Parchment paper or aluminum foil may also be used. Place the paper/foil in the center of the steam tray and ensure it does not create a seal along the bottom of the steam tray. For best results, it is recommended to puncture small holes in the paper/foil.
- For suggested steaming times and water amounts, see the meat and vegetable steaming tables on **page 16**.

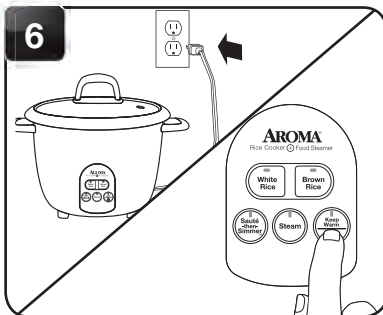
TO STEAM (CONT.)



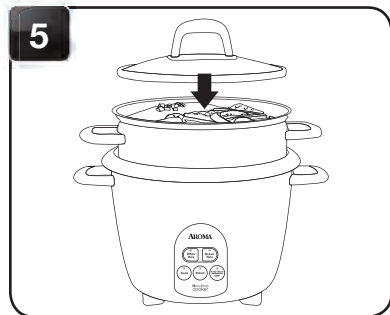
Once the suggested amount of time has passed, carefully remove the lid and check food for doneness.



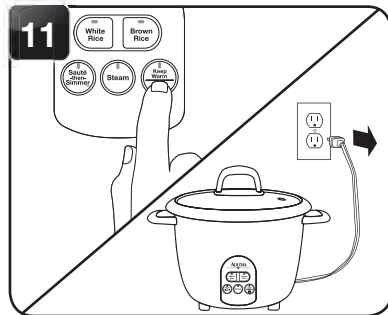
Press the **STEAM** button to begin steaming.



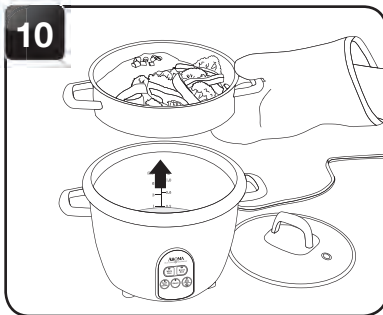
Plug the power cord into an available outlet. Press the **KEEP-WARM/POWER** button to turn the rice cooker on.



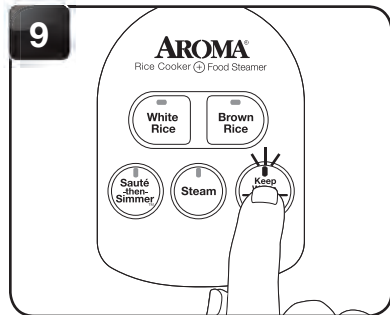
Place the tempered glass lid securely onto the rice cooker.



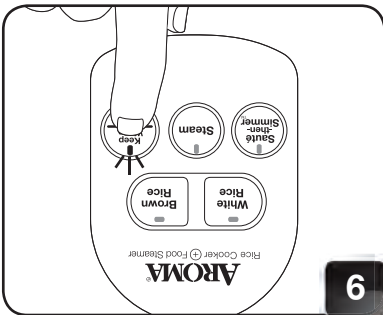
When finished serving, turn the rice cooker off by pressing the **KEEP-WARM/POWER** button and unplug the rice cooker.



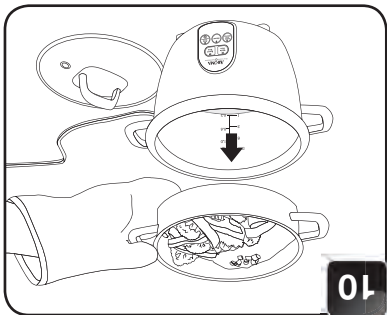
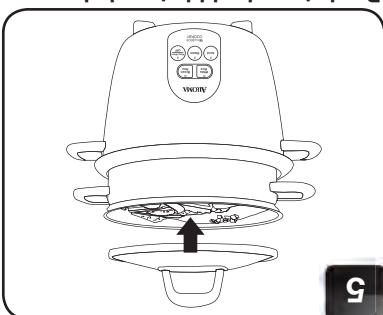
To prevent overcooking, remove steamed food immediately once it is cooked.



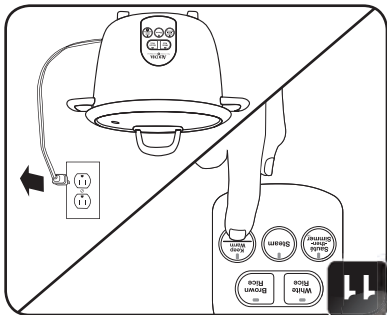
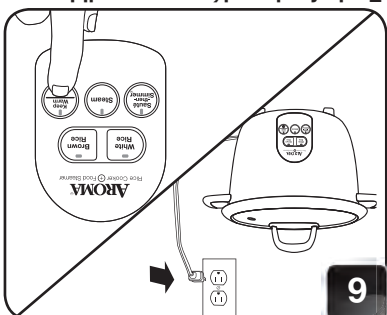
If food is fully cooked, press the **KEEP-WARM/POWER** button to switch the rice cooker to "Keep-Warm."



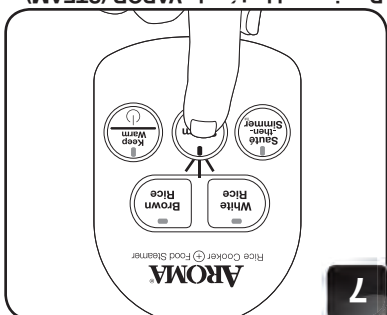
Pon la tapa de vidrio templado seguramente sobre la arrozera.



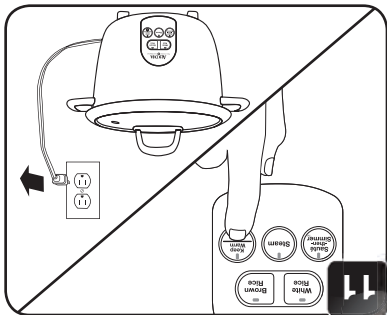
Enchufa el cordón en una salida disponible. Oprime el botón **ENCENDIDO (KEEP-WARM/POWER)** de **CONSERVAR CALIENTE/** para encender la arrozera.



Presione el botón de **VAPOR (STEAM)** para empezar a cocer al vapor.



En cuanto se acaba el tiempo de cocer al vapor recomendado, abre cuidadosamente la tapa y prueba la comida si esté cocida.



Si comida esta cocida completa, presione el botón **CONSERVAR CALIENTE/ENCENDIDO (KEEP-WARM/POWER)** para cambiar la arrozera al modo de "conservar caliente".

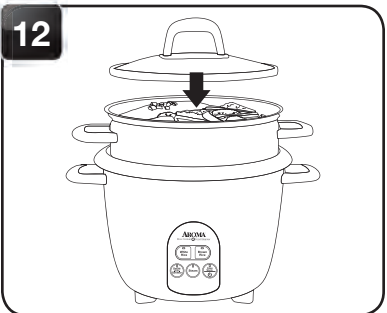
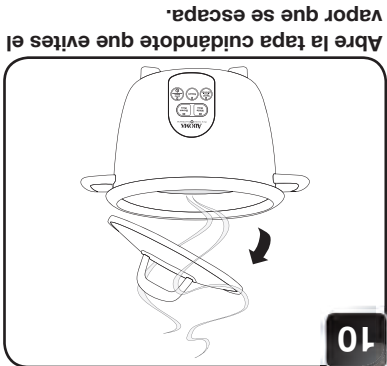
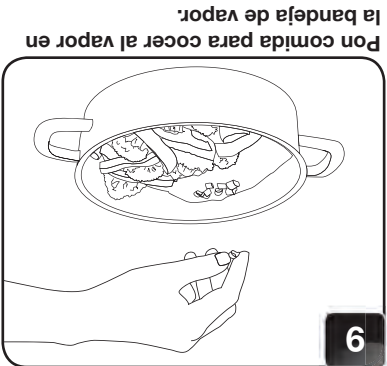
PARA COCER AL VAPOR (CONT.)



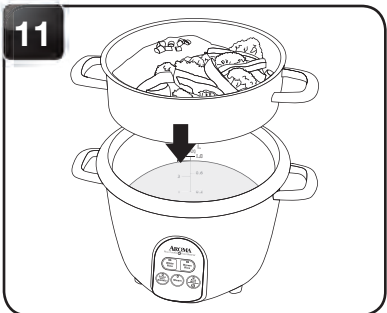
• No trates de cocer más de **5 tazas de arroz (crudo)** si cueces al vapor y cueces arroz simultáneamente.

PARA COCER AL VAPOR LA COMIDA Y COCER ARROZ SIMULTÁNEAMENTE

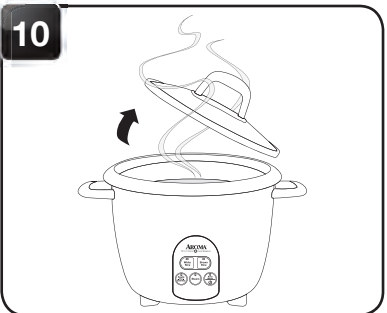
Sigue los pasos 1 a 8 de "Para cocer arroz" que empiezan en la página 5.



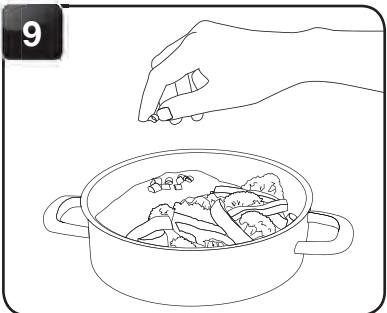
Place the tempered glass lid securely onto the rice cooker.



Place steam tray onto the rice cooker.



Using caution to avoid escaping steam, open the lid.



Place food to be steamed onto the steam tray.



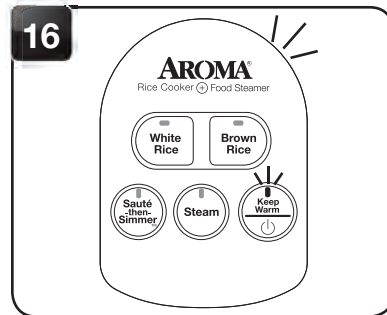
NOTE

• Do not attempt to cook more than **5 cups (uncooked)** of rice if steaming and cooking rice simultaneously.

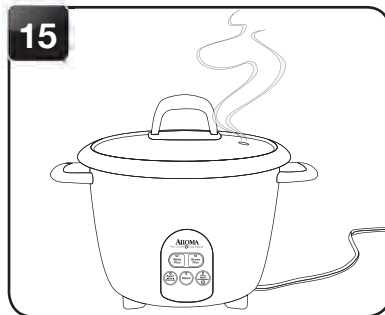
TO STEAM FOOD & SIMULTANEOUSLY COOK RICE

Follow steps 1 to 8 of "To Cook Rice" beginning on page 5.

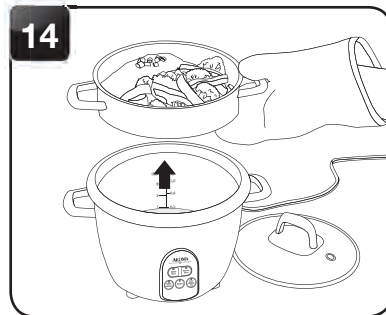
1 TO STEAM FOOD & SIMULTANEOUSLY COOK RICE (CONT.)



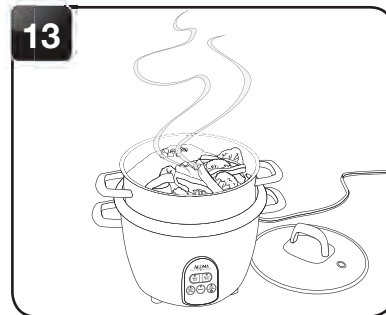
When rice is ready, the rice cooker will beep and automatically switch to "Keep-Warm."



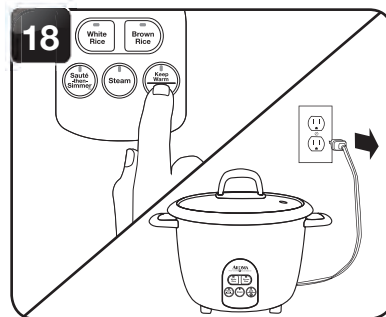
Allow the rice cooker to continue cooking rice.



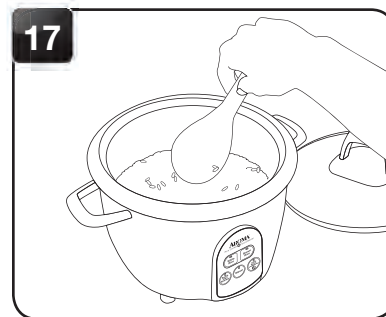
If food is finished steaming, remove steam tray.



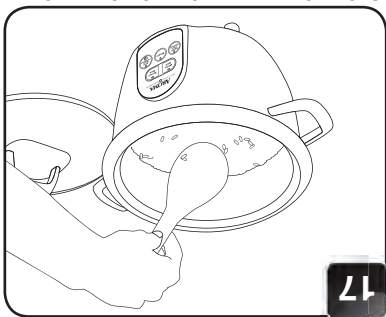
Using caution, remove the lid to check food for doneness.



When finished serving, turn the rice cooker off by pressing the KEEP-WARM/POWER button and unplug the rice cooker.



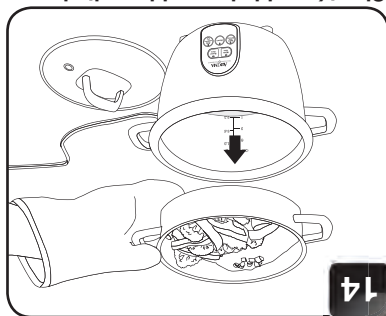
For best results, stir the rice with the serving spatula to distribute any remaining moisture.



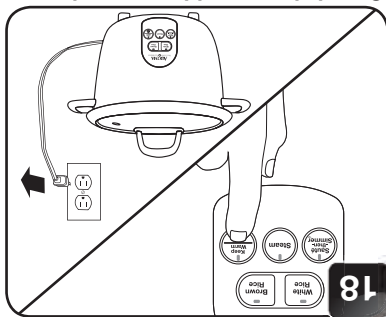
Agita el arroz con la pala de servir para distribuir cualquier humedad que quede.



Abre cuidadosamente la tapa para probar la comida si esté cocida.



Si está cocida la comida, quita la bandeja.



Cuando haya servido, apague la ENCENDIDO (KEEP-WARM/POWER) de CONSERVAR CALIENTE/arrocerá presionando el botón y desenchúfelo.



Deja que continúe cocinando el arroz.



Si comida esta cocida completa, presione el botón CONSERVAR CALIENTE/ENCENDIDO (KEEP-WARM/POWER) para cambiar la arrocerá al modo de "conservar caliente".



NOTA

- No deje arroz en el modo "conservar caliente" por más de 12 horas.

PARA COGER AL VAPOR LA COMIDA Y COGER ARROZ SIMULTANEAMENTE (CONT.)





TABLAS DE COCER AL VAPOR

Aroma® recomienda utilizar 3 tazas de agua con la taza de medir provista cuando cocinar al vapor.

Tabla para cocer al vapor las carnes

CARNE	TIEMPO DE COCIMENTO	TEMPERATURA SANA
Pescado	25 Min.	140°
Pollo	30 Min.	165°
Carne de Cerdo	30 Min.	160°
Carne de vaca	En su punto = 25 Min. Bien hecho = 30 Min. Muy hecho = 33 Min.	160°



CONSEJOS
UTILES

- Puesto que absorben poca agua la mayoría de los vegetales, **no hay que aumentar la cantidad de agua para una porción más grande de vegetales.**
- Puede variar dependiendo del corte de la carne usada el tiempo de cocer al vapor.
- Para asegurar que sepa lo mejor la carne y prevenir una posible enfermedad, prueba la carne si está bien cocida antes de servirlo. Si no está cocida, sólo pon más agua en la olla desmontable y repite el proceso de cocer hasta que esté bastante cocida la carne.



16
NOTA

- Afectarán el tiempo de cocer la altitud, la humedad, y la temperatura exterior.
- Es sólo para referencia esta tabla de cocer al vapor. Los tiempos de cocer pueden variar.

VEGETAL	TIEMPO DE COCIMENTO
Calabacín	20 Minutos
Calabaza	20 Minutos
Espinaca	20 Minutos
Chicharos	20 Minutos
Ejotes	25 Minutos
Berenjena	30 Minutos
Maiz	25 Minutos
Coliflor	25 Minutos
Zanahoria	25 Minutos
Col	25 Minutos
Brocoli	15 Minutos
Espárragos	20 Minutos

Tabla para cocer al vapor los vegetales

VEGETABLE	STEAMING TIME
Asparagus	20 Minutes
Broccoli	15 Minutes
Cabbage	25 Minutes
Carrots	25 Minutes
Cauliflower	25 Minutes
Corn	25 Minutes
Eggplant	30 Minutes
Green Beans	15 Minutes
Peas	20 Minutes
Spinach	20 Minutes
Squash	20 Minutes
Zucchini	20 Minutes

Vegetable Steaming Table

MEAT	STEAMING TIME	SAFE INTERNAL TEMPERATURE
Fish	25 Min.	140°
Chicken	30 Min.	165°
Pork	30 Min.	160°
Beef	Medium = 25 Min. Medium-Well = 30 Min. Well = 33 Min.	160°

Meat Steaming Table



HELPFUL
HINTS

- Since most vegetables only absorb a small amount of water, **there is no need to increase the amount of water with a larger serving of vegetables.**
- Steaming times may vary depending upon the cut of meat being used.
- To ensure meat tastes its best, and to prevent possible illness, check that meat is completely cooked prior to serving. If it is not, simply place more water in the inner cooking pot and repeat the cooking process until the meat is adequately cooked.



NOTE

- Altitude, humidity and outside temperature will affect cooking times.
- These steaming charts are for reference only. Actual cooking times may vary.

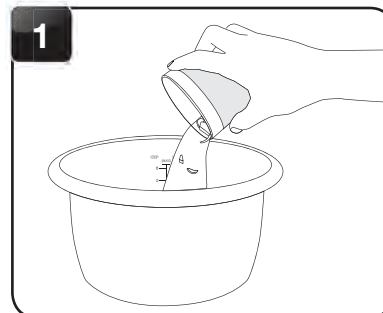


STEAMING TABLES

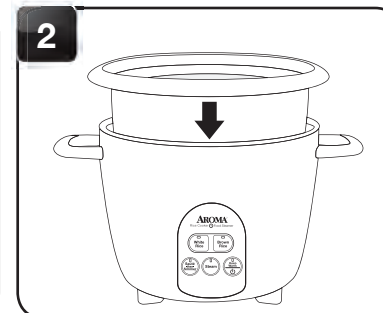
When steaming, Aroma® recommends using 3 cups of water with the provided measuring cup.



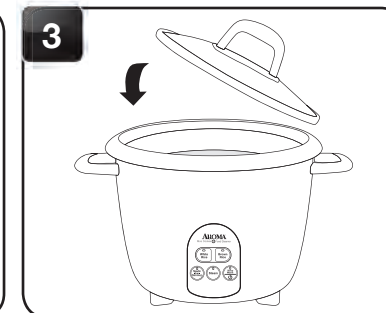
HOW TO COOK SOUPS, STEWS OR CHILIS



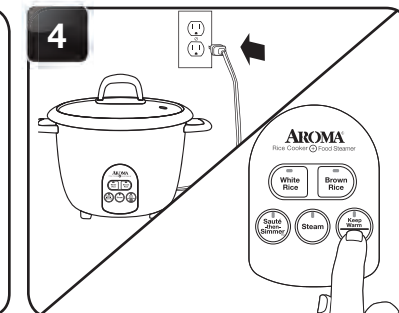
1 Add ingredients to the inner cooking pot.



2 Place the inner cooking pot into the rice cooker.



3 Place the tempered glass lid securely onto the rice cooker.



4 Plug the power cord into an available outlet. Press the **KEEP-WARM/POWER** button to turn the rice cooker on.



- The rice cooker will not switch to "Keep-Warm" mode until all liquid is boiled away. Follow the recipe carefully and **do not leave the rice cooker unattended.**

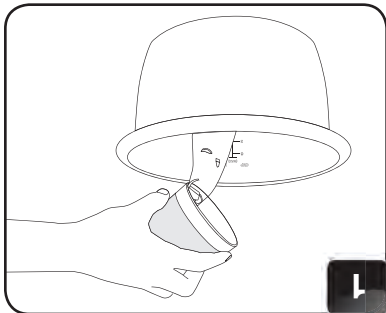


PARA COCER SOPA, CHILI O ESTOFADO

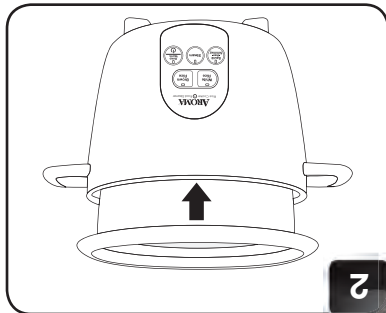


ATTENTION

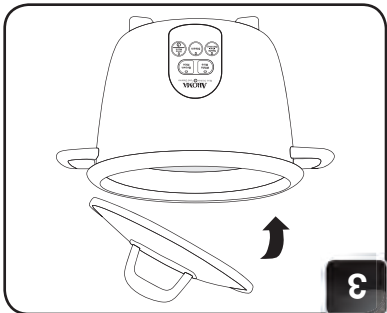
- La arrozera no se cambie al estado de "conservar caliente" hasta que sea evaporado todo el líquido. Siga cuidadosamente la receta y **no deje la arrozera sin vigilar.**



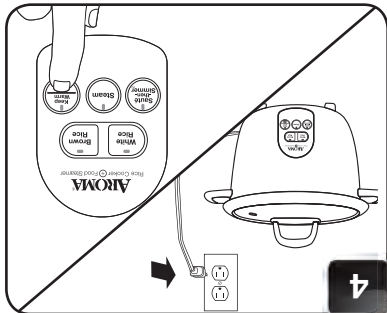
1 Añade los ingredientes a la olla desmontable.



2 Pon la olla desmontable en la arrozera



3 Pon la tapa de vidrio templado seguramente sobre la arrozera.



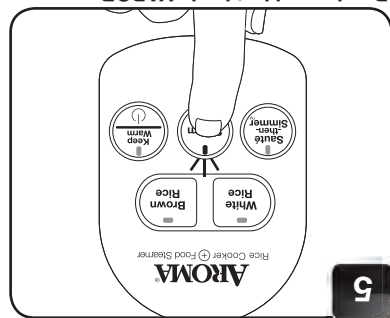
4 Conecta el cordón eléctrico a la arrozera. Enchufa el cordón en una salida disponible. Oprime el botón **ENCENDIDO (KEEP-WARM/POWER)** para encender la arrozera.

NOTA

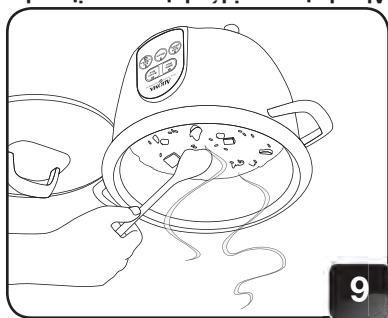


- No deje comida en el modo “conservar caliente” por más de 12 horas.

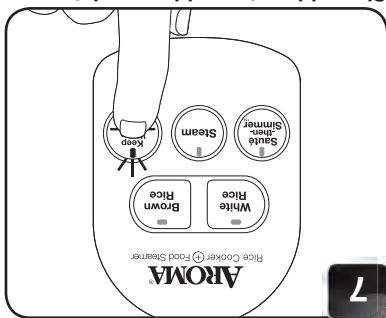
PARA COCER SOPA, CHILI O ESTOFADO (CONT.)



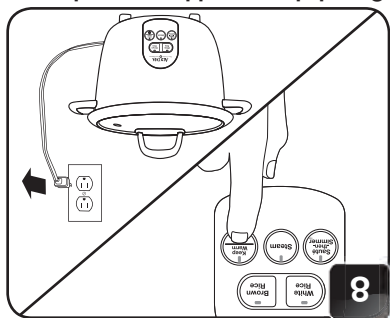
(STEAM) para empezar a cocer
Presione el botón de VAPOR



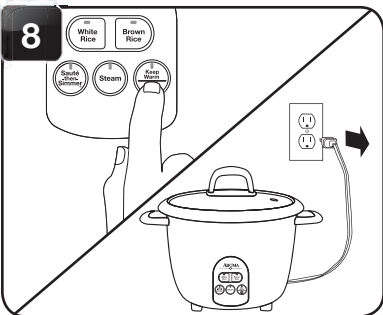
Abre la tapa cuidándose que evites el
vapor que se escapa, y agita de vez
en cuando la comida con una pala
de madera de mango largo.



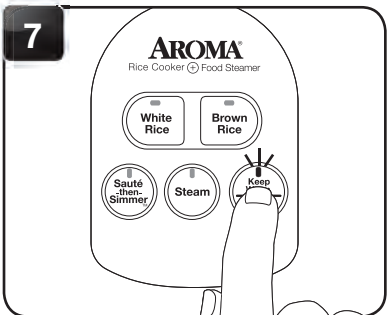
Si comida esta cocida completa,
presione el botón CONSERVAR
CALIENTE/ENCENDIDO (KEEP-
WARM/POWER) para cambiar la
arrocera al modo de “conservar
caliente”.



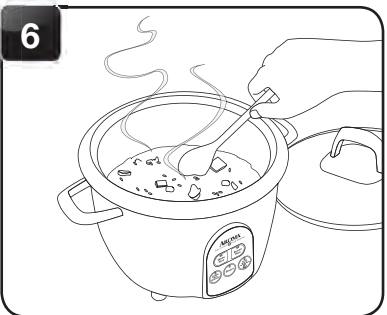
Cuanda haya servido, apague la
arrocera presionando el botón
de CONSERVAR CALIENTE/
ENCENDIDO (KEEP-WARM/POWER)
y desenchúfelo.



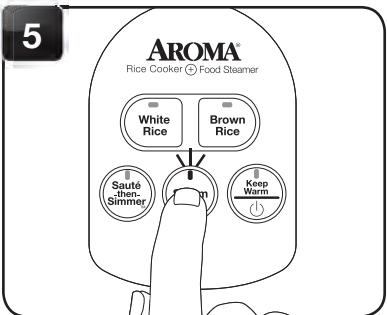
When finished serving, turn the rice
cooker off by pressing the KEEP-
WARM/POWER button and unplug
the rice cooker.



Once food is fully cooked, press
the KEEP-WARM/POWER button
to switch the rice cooker to “Keep-
Warm.”



Using caution to avoid escaping steam,
remove the lid and stir occasionally
with a long-handled wooden spoon.



Press the STEAM button to begin
cooking.



NOTE

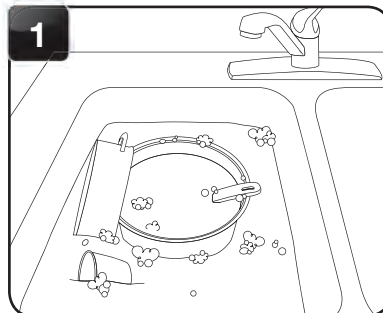
- Do not leave food on “Keep-Warm” for more than 12 hours.

TO COOK SOUPS, STEWS AND CHILIS (CONT.)





HOW TO CLEAN



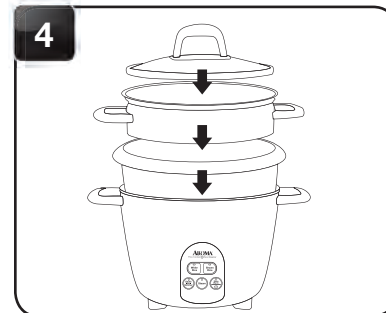
1 Hand wash the lid, inner cooking pot and all accessories.



2 Wipe the rice cooker body clean with a damp cloth.



3 Thoroughly dry rice cooker body and all accessories.



4 Reassemble for next use.

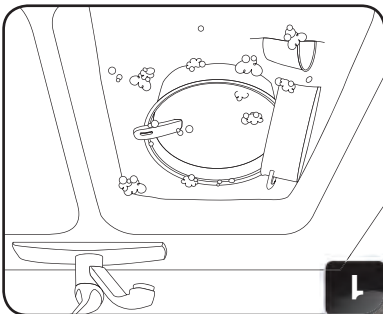


NOTE

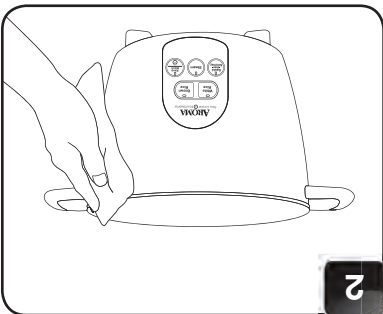
- Do not use harsh abrasive cleaners, scouring pads or products that are not considered safe to use on nonstick coatings.
- This appliance is NOT dishwasher safe. Inner pot is NOT dishwasher safe.
- Any other servicing should be performed by Aroma® Housewares.



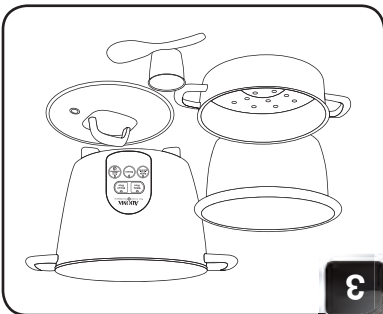
PARA LIMPIAR



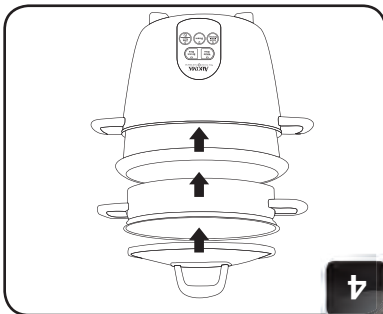
1 Lava la tapa, la olla desmontable y todos los accesorios.



2 Pásale un trapo húmedo a la parte principal del hervidor para limpiarlo.



3 Seca completamente la parte principal y todos los accesorios del hervidor.



4 Reconstrúyelo para el próximo uso.

NOTA



- No uses ningún producto de limpieza duro y abrasivo, ni estropajo, ni producto que no es considerado seguro para capas antiadherentes.
- NO se lave este aparato en el lavaplatos. NO se lave la olla desmontable en el lavaplatos.
- Cualquier otro servicio debe ser rendido por Aroma® Housewares.



TROUBLESHOOTING

Because rice varieties may vary in their make-up, results may differ. Below are some troubleshooting tips to help you achieve the desired consistency.

Rice is too dry/hard after cooking.	If your rice is dry or hard/chewy when the rice cooker switches to “Keep-Warm” mode, additional water and cooking time will soften the rice. Depending on how dry your rice is, add ½ to 1 cup of water and stir through. Close the lid and press the WHITE RICE button. When rice cooker switches to “Keep-Warm” mode, remove the lid and stir the rice to check the consistency. Repeat as necessary until rice is soft and moist.
Rice is too moist/soggy after cooking.	If your rice is still too moist or soggy when the rice cooker switches to “Keep-Warm” mode, use the serving spatula to stir the rice. This will redistribute the bottom (moistest) part of the rice as well as release excess moisture. Close the lid and allow to remain on “Keep-Warm” mode for 10-30 minutes as needed, removing the lid and stirring periodically to release excess moisture.
The bottom layer of rice is browned/ caramelized.	The bottom layer of cooked rice may become slightly browned and/or caramelized during cooking. To reduce browning, rice should be rinsed before cooking to remove any excess starch. Stirring rice once it switches to “Keep-Warm” will also help to reduce browning/caramelizing.



SOLUCIONANDO PROBLEMAS

Porque las variedades de arroz pueden variar en su composición, los resultados también pueden ser diferentes. Abajo hay algunos consejos para resolver problemas para ayudarle a conseguir la consistencia deseada.

El arroz quedó demasiado seco y duro después de ser cocinado.	Si su arroz quedó seco, duro y chicoloso cuando la olla cambia a la modalidad de “conservar caliente” (Keep-Warm) entonces use de agua y tiempo adicional para suavizar el arroz. Dependiendo qué tan seco esté su arroz, agregue de ½ a 1 taza de agua y revuélvase. Cierre la tapa y presione el el botón de ARROZ BLANCO (WHITE RICE). Cuando la arroceras cambie a la modalidad “conservar caliente” (Keep-Warm) abra la tapa y agite el arroz para revisar su consistencia. Repítase como sea necesario hasta que el arroz quede suave y húmedo.
El arroz quedó demasiado húmedo y apelmazado después de cocinarse.	Si su arroz quedó todavía demasiado húmedo o apelmazado cuando la olla ya cambió a la modalidad de “conservar caliente” (Keep-Warm) entonces use una palita de madera para agitar el arroz, esto redistribuirá la parte mas húmeda y soltará la humedad excesiva. Cierre la tapa y permita que se quede en la modalidad de “conservar caliente” (Keep-Warm) por unos 10-30 minutos según sea necesario, abriendo la tapa y agitando periódicamente para liberar el exceso de humedad.
La capa inferior del arroz está dorada o caramelizada.	La capa inferior del arroz puede dorarse o caramelizarse levemente durante la cocción. Para evitar que se dore, debe enjuagar el arroz antes de cocinarlo para eliminar el exceso de almidón. Remover el arroz una vez que cambia a la posición “conservar caliente” (Keep-Warm) también ayuda a evitar que se dore o caramelize.



Para más información, visite el sitio web de la Federación de Arroz de los EE.UU. en www.usarice.com/consumer.

mezclado con sus frutas secadas preferidas.
de corral cuando está cocinado con caldo y

platos del arroz. El arroz salvaje también hace un relleno maravilloso para las aves
sabor único, textura y color oscuro rico proporcionan un acento delicioso a los
adición frecuente a los pilafs del arroz del granolargo y las mezclas del arroz. Su
El arroz salvaje es una hierba acuática crecida en Minnesota y California y es una

Arroz silvestre

alternativamente con arroz blanco enriquecido.
disponible en varios tipos, incluso el grano corto, mediano y largo y se puede utilizar

algo gomosa y un sabor delicado similar al de la nuez. El arroz integral está
pero conserva las capas de salvado que le dan un color tostado, una textura
diario del aumento de granos enteros. El arroz integral no tiene la cáscara exterior,
dieteticas de los EE.UU. para la recomendación de los americanos al producir
El arroz integral es un alimento el 100% entero del grano que cabe las pautas

Arroz integral

asistidos y postres.

algunos gomosos, y dejan una sensación pegajosa al comerlos. Ideal para sushi, platos

continuación encontrará las variedades de arroz comúnmente disponibles y sus características:

Hay muchas diferentes variedades de arroz disponibles en el mercado. Su Arrocería de Aroma® puede cada vez cocinar cualquier tipo de arroz perfectamente. A

Calidad de arroz corto, mediano y largo del grano así como arroz de la especialidad incluyendo jazmín, basmati, arborio, japonica aromático y negro rojo, entre otros.
Casi el 88% de arroz consumido en los EE.UU. se produce en los EE.UU. Arkansas, California, Luisiana, Texas, Mississippi y Missouri producen las variedades de alta

Esencial, y antioxidantes beneficiosos para nuestro cuerpo. El arroz se puede combinar con otros alimentos saludables, como verduras, frutas, carne de res, pescado y ave, frijoles y productos derivados de la soja.
El arroz es la base perfecta para tener una alimentación más sana hoy en día. Es un carbohidrato complejo que proporciona energía, fibra, vitaminas y minerales

ACERÍA DEL ARROZ Cortesía de la Federación de Arroz de EE.UU.



ABOUT RICE Courtesy of the USA Rice Federation

Rice is the perfect foundation for today's healthier eating. It is a nutrient-dense complex carbohydrate that supplies energy, fiber, essential vitamins and minerals and beneficial antioxidants. Rice combines well with other healthy foods such as vegetables, fruits, meat, seafood, poultry, beans and soy foods.

Nearly 88% of rice consumed in the U.S. is grown in the U.S. Arkansas, California, Louisiana, Texas, Mississippi and Missouri produce high-quality varieties of short, medium and long grain rice as well as specialty rices including jasmine, basmati, arborio, red aromatic and black japonica, among others.

There are many different varieties of rice available in the market. Your Aroma® Rice Cooker can cook any type perfectly every time. The following are the commonly available varieties of rice and their characteristics:

Long Grain Rice

This rice has a long, slender kernel three to four times longer than its width. Due to its starch composition, cooked grains are more separate, light and fluffy compared to medium or short grain rice. The majority of white rice is enriched to restore nutrients lost during processing. Great for entrees and side dishes— rice bowls, stir-fries, salads and pilafs.

Medium Grain Rice

When compared to long grain rice, medium grain rice has a shorter, wider kernel that is two to three times longer than its width. Cooked grains are more moist and tender than long grain, and have a greater tendency to cling together. Great for entrees, sushi, risotto and rice puddings.

Short Grain Rice

Short grain rice has a short, plump, almost round kernel. Cooked grains are soft and cling together, yet remain separate and are somewhat chewy, with a slight springiness to the bite. Great for sushi, Asian dishes and desserts.

Brown Rice

Brown rice is a 100% whole grain food that fits the U.S. Dietary Guidelines for Americans recommendation to increase daily intake of whole grains. Brown rice contains the nutrient-dense bran and inner germ layer where many beneficial compounds are found. Brown rice is available in short, medium and long grain varieties and can be used interchangeably with enriched white rice.

Wild Rice

Wild rice is an aquatic grass grown in Minnesota and California and is a frequent addition to long grain rice pilafs and rice mixes. Its unique flavor, texture and rich dark color provide a delicious accent to rice dishes. Wild rice also makes a wonderful stuffing for poultry when cooked with broth and mixed with your favorite dried fruits.

For recipes and rice information visit the USA Rice Federation online at www.usarice.com/consumer.



¿Sabía que?

- El arroz es el principal ingrediente básico de la dieta de más de la mitad de la población mundial.
- El arroz que se cultiva en los EE.UU. es el estándar de excelencia y representa casi el 88% del arroz que se consume en el país. Es cultivado y cosechado por agricultores locales en cinco estados centrales del sur y en California.
- El arroz no contiene sodio, colesterol, grasas trans o gluten, y tiene solamente un rastro de la grasa. Una mitad-taza de arroz contiene cerca de 100 calorías.
- La investigación demuestra que las personas que comen el arroz tienen dietas más sanas que comedores del no-arroz y comen más como las pautas dietéticas de los Estados Unidos para las recomendaciones de los americanos.
- Los granos enteros como el arroz integral reducen el riesgo de enfermedades crónicas tales como enfermedad cardíaca, diabetes y ciertos cánceres, y ayuda en la gestión del peso.
- El arroz integral es 100% de grano entero. Una taza de arroz integral de grano entero proporciona dos de las tres porciones diarias recomendadas de grano entero.
- El arroz estimula la producción de serotonina en el cerebro, una sustancia química que ayuda a regular y mejorar el estado de ánimo.
- Septiembre es el Mes Nacional del Arroz, durante el cual se promueve el conocimiento de la versatilidad y el valor del arroz producido en los EE.UU.

ACERA DEL ARROZ

Cortesía de la Federación de Arroz de EE.UU.



ABOUT RICE

Courtesy of the USA Rice Federation

Did You Know?

- Rice is the primary dietary staple for more than half of the world's population.
- U.S. grown rice is the standard for excellence and accounts for nearly 88% of the rice consumed in America. It is grown and harvested by local farmers in five south-central states and California.
- Rice contains no sodium, cholesterol, trans fats or gluten, and has only a trace of fat. One half-cup of rice contains about 100 calories.
- Research shows that people who eat rice have healthier diets than non-rice eaters and eat more like the U.S. Dietary Guidelines for Americans recommendations.
- Whole grains like brown rice help reduce the risk of chronic diseases such as heart disease, diabetes and certain cancers, and aid in weight management.
- Brown rice is a 100% whole grain. One cup of whole grain brown rice provides two of the three recommended daily servings of whole grains.
- Eating rice triggers the production of serotonin in the brain, a chemical that helps regulate and improve mood.
- September is National Rice Month - promoting awareness of the versatility and the value of U.S. grown rice.

For recipes and rice information visit the USA Rice Federation online at www.usarice.com/consumer.



Sauté-Then-Simmer™ Spanish Rice

Ingredients

2 tablespoons	olive oil (can use up to 1/4 cup)
1	onion, chopped fine
1	garlic clove, minced
2 cups	medium or long-grain white rice
2½ cups	chicken stock (or vegetable stock if vegetarian)
1 tablespoon	tomato paste
-	Pinch of oregano
1 teaspoon	salt

Add rice, olive oil, onion and garlic to the inner cooking pot. Place the inner cooking pot into the rice cooker. Press the SAUTÉ-THEN-SIMMER™ button. Using a long-handled wooden spoon, stir ingredients frequently and allow to sauté for roughly 5 minutes, or until onion is soft. Add remaining ingredients. Sauté-Then-Simmer™ Technology will then will automatically adjust to simmer to cook rice. Place the lid securely onto the rice cooker and allow to cook. Once rice is finished, the rice cooker will automatically switch to “Keep-Warm” mode. Serves 4 to 6.

Sauté-Then-Simmer™ Risotto

Ingredients

¼ cup	yellow onion, diced small
1 large	garlic clove, chopped fine
1 tablespoon	olive oil
1 cup	Arborio rice, uncooked
¼ cup	vermouth
4 cups	chicken broth
1 cup	whipping cream
3 tablespoons	butter
½ cup	Parmesan cheese, shredded

Add onion, garlic and olive oil to the inner cooking pot. Place inner cooking pot into the rice cooker. Press the Sauté-Then-Simmer™ button. Add rice and mix with a long-handled spoon until well coated. Add vermouth and stir until liquid has been absorbed. Stir in the chicken broth and whipping cream- mix well and place lid. Sauté-Then-Simmer™ Technology will then automatically adjust to simmer to cook rice. Once the rice cooker automatically turns to “Keep-Warm,” open lid and stir in butter and Parmesan cheese. Serves 4 to 6.

Arroz a la Mexicana

Ingredientes

2 cucharadas	de aceite de oliva
1	cebolla, picada en cubos
1	clavo de ajo, picado
2 cucharadas	de arroz de grano largo
2 1/2 tazas	de consomé de pollo bajo en sodio
1 cucharadas	de goma de tomate
-	Sufetador de orégano
1 cucharadita	de sal

Risotto Sauté-Then-Simmer™

Ingredientes

1/2 taza	de cebollas en cubos pequeños
1 cucharada	de ajo picado
1 taza	de aceite de oliva
1 taza	de arroz arborio crudo
1/4 taza	de vermouth
4 tazas	de caldo de pollo
1 taza	de crema batida
3 cucharadas	de mantequilla
1/2 taza	de queso parmesano rallado

Agreque la cebolla, ajo y aceite de oliva en la olla desmontable. Presione el botón **SAUTE-THEN-SIMMER™**. Agreque el arroz y revuelva con una cuchara de mango largo. Agreque el *veumouth* y remueva hasta que se absorba todo el líquido. Agreque el caldo de pollo y la crema batida; mezcle bien, cierre y trabaje la tapa. La tecnología *sauté-then-simmer™* hervirá el arroz a fuego lento hasta que esté cocido. Cuando el arroz esté listo cambiará automáticamente al modo "conservar caliente" (Keep Warm). Abra la tapa de vidrio templado, agregue la manteca y el queso parmesano, y revuelva. Rinde 4 a 6 porciones.

Arroz con pollo y chile verde

Ingredientes

- ½ libra de salchicha ahumada y condimentada
- ½ libra de camarón pelado y desvenado
- 1 lata (10 oz.) pechuga de pollo
- 1 ½ tazas de arroz
- 3 tazas de caldo de pollo
- 1 lata de 4 onzas de chiles verdes en cubitos
- 2 cucharas de mesa de aderezo 'Crisol'.

Corte la salchicha ahumada a la mitad y a lo largo, después en semi-círculos de ¼ de pulgada. Agregue todos los ingredientes en la olla desmontable y mézclelos bien. Ponga la olla desmontable en la arrocera, cierre la tapa y presione el botón de ARROZ BLANCO (WHITE RICE). Cuando el platillo esté listo, la arrocera automáticamente cambiará a "conservar caliente" (Keep-Warm). Rinde 4 porciones.

Salsa para untar de chili con queso, para el día del juego de pelota

Ingredientes

- ½ cucharita en trozos
- 1 cucharita de mesa de aceite vegetal
- ½ clavo de ajo picado
- 1 lata de 15 onzas de chili preparado (sin frijoles)
- ½ taza de salsa preparada
- ¼ taza de rebanas de aceitunas negras
- 1 ½ onzas de cubitos de queso crema bajo en calorías
- 1 ½ onzas de queso rallado cheddar
- Tortillitas fritas para sopear

Coloque la cebolla, el aceite y el ajo en la olla desmontable. Presione el botón de SAUTÉ-THEN-SIMMER™ y fríalos 'salteado' por 3 minutos. Use una cuchara de madera larga para revolverlos suavemente mientras el ajo y la cebolla se cuecen. Agréguele el chili, la salsa, las aceitunas, el queso crema y el queso cheddar; cierre la tapa. Cocine por 4 minutos, abra la tapa con cuidado manteniendo la cara y las manos lejos para evitar quemaduras por el vapor. Bata el dip y cocínelo de nuevo por tres minutos. Abra la tapa y revuelva otra vez. Continúe el cocimiento hasta que la crema de untar y los quesos se hayan derretido. Cuando esté listo, sírvalo en un platón grande y use tortillitas fritas para sopear. Rinde 6 porciones.

Gameday Chili Cheese Dip

Ingredients

- 1 small onion, chopped
- 2 teaspoons vegetable oil
- 1 clove garlic, minced
- 2 15-oz. cans prepared chili without beans
- 1 prepared medium salsa
- ½ cup black olives, sliced
- 3 ounces low-fat cream cheese, cubed
- 3 ounces cheddar cheese, grated
- Tortilla chips, for dipping

Place the onion, oil and garlic in the inner cooking pot. Place inner cooking pot into the rice cooker and press SAUTÉ-THEN-SIMMER™. Use a large long-handled wooden spoon to gently stir as the onion and garlic cook, sauté for roughly 3 minutes. Add the chili, salsa, olives, cream cheese and cheddar cheese. Stir to combine all of the ingredients and place the lid onto the rice cooker. Allow to cook for 4 minutes. Carefully open the lid, keeping hands and face away to avoid escaping steam, and stir the dip. Cook again for 3 minutes. Open the lid and stir again. Continue cooking until the dip is warm throughout and the cheeses are melted. When done, serve in a large bowl and use the tortilla chips for dipping. Serves 6.

Green Chile Chicken and Rice

Ingredients

- 1 ½ cups rice
- 3 cups chicken broth
- 2 tablespoons diced minced onion
- ½ teaspoon salt
- 1 10-oz. can chicken breast chunks, with liquid
- 1 4-oz. can diced green chiles, with liquid

Place all ingredients in the inner cooking pot and stir. Place inner cooking pot into the rice cooker, cover and press the WHITE RICE button. Allow to cook until rice cooker switches to “Keep-Warm” mode. Add salt to taste. Stir and serve immediately as a main course. Serves 4.



Aroma Housewares Company garantiza que este producto no tenga defectos en sus materiales y fabricación durante un periodo de un año a partir de la fecha comprobada de compra dentro de los Estados Unidos.

Dentro de este periodo de garantía, Aroma Housewares Company reparará o reemplazará, a su opción, las partes defectuosas sin ningún costo, siempre y cuando el producto sea devuelto, con el flete prepagado, con comprobación de compra y \$14.00 dólares para cargos de envío y manejo a favor de Aroma Housewares Company. Antes de devolver un producto, sírvase llamar al número telefónico gratuito que está más abajo para obtener un número de autorización de devolución. Espere entre 2-4 semanas para recibir el aparato nuevamente.

Esta garantía no cubre la instalación incorrecta, el uso indebido, maltrato o negligencia por parte del usuario. La garantía también es inválida en caso de que el aparato sea desarmado o se le dé mantenimiento en un centro de servicio no autorizado.

Esta garantía le da derechos legales específicos los cuales podrán variar de un estado a otro y no cubre áreas fuera de los Estados Unidos.

AROMA HOUSEWARES COMPANY

6469 Flanders Drive
San Diego, California 92121
1-800-276-6286
L-V, 8:30 AM - 4:30 PM, Tiempo del Pacífico
Sitio Web: www.AromaCo.com



Aroma Housewares Company warrants this product free from defects in material and workmanship for one year from provable date of purchase in the United States.

Within this warranty period, Aroma Housewares Company will repair or replace, at its option, defective parts at no charge, provided the product is returned, freight prepaid with proof of purchase and U.S. \$14.00 for shipping and handling charges payable to Aroma Housewares Company. Before returning an item, please call the toll free number below for a return authorization number. Allow 2-4 weeks for return shipping.

This warranty does not cover improper installation, misuse, abuse or neglect on the part of the owner. Warranty is also invalid in any case that the product is taken apart or serviced by an unauthorized service station.

This warranty gives you specific legal rights, which may vary from state to state, and does not cover areas outside the United States and Canada.

AROMA HOUSEWARES COMPANY
6469 Flanders Drive
San Diego, California 92121
1-800-276-6286
M-F, 8:30 AM - 4:30 PM, Pacific Time
Website: www.AromaCo.com

In the event of a warranty claim, or if service is required for this product, please contact Aroma® customer service toll-free at:

1-800-276-6286
M-F, 8:30AM-4:30PM, Pacific Time

Or we can be reached online at CustomerService@AromaCo.com.

For your records, we recommend stapling your sales receipt to this page along with a written record of the following:

Date of Purchase: _____

Place of Purchase: _____



NOTE

- Proof of purchase is required for all warranty claims.



NOTA

- La prueba de compra es necesaria para todos los reclamos.

_____ Lugar de compra:

_____ Fecha de compra:

Para su registro, le recomendamos grapar su recibo a esta página, junto con un registro escrito de lo siguiente:

O podemos ser alcanzados en línea en CustomerService@AromaCo.com.

1-800-276-6286
L-V, 8:30AM – 4:30PM, Tiempo del Pacífico

En la eventualidad de un reclamo de garantía, o si el servicio se requiere para este producto, póngase en contacto con Aroma® de servicio al cliente al número gratuito: